

Blätterteig-Beeren-Törtchen

Für vier Portionen

4 Platten TK Blätterteig	Mehl zum Ausrollen	Butter zum Ausfetten
8 Tartelettformen ca. 10 cm	150 g zimmerwarme Butter	2 EL Puderzucker
300 g abgekühlter Vanillepudding	500 g gemischte Beeren	Minze, Puderzucker

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig 15 Minuten antauen lassen. Danach je zwei Blätter übereinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur doppelten Größe ausrollen. Acht Teigkreise von etwa 14 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Tartelettförmchen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Blätterteig hineinlegen und die überstehenden Ränder in die Form einschlagen, so dass ein dickerer Rand entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad zehn Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Für die Füllung Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel fünf Minuten schaumig schlagen. Den kalten Pudding esslöffelweise zugeben und unterschlagen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen. Beeren verlesen und die Erdbeeren vierteln. Blätterteigböden mit der Crème füllen und die Beeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 21. Juni 2014