

Dessertring Rund



Art.-Nr. 624849



STÄDTER®

Frühlings-Törtchen mit Kräuter-Sahne

ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: CA. 10-12 MIN.

Zutaten für die Böden: Toastbrot-scheiben oder Vollkornbrot, Kräuterbutter |

Zutaten für die Kräuter-Sahne: 300 g Frischkäse, 200 g geschlagene Sahne, 2-3 EL Grüne Soße-Kräuter, 1 Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 2-3 EL STÄDTER Kaltsaft-Bindemittel |

Außerdem: Cocktailtomaten, Salatgurke, Radieschen, gekochte Eier, Schnittlauch, gekochter Schinken, Käsescheiben nach Belieben

Zubereitung der Böden:

Die Brot-scheiben in beliebiger Größe ausstechen, auf einem Backblech verteilen und mit der flüssigen Kräuterbutter bepinseln. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 10-12 Min. goldbraun rösten.

Zubereitung der Kräuter-Sahne:

Den Frischkäse glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Mit Kräutern, Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Zuletzt das Kaltsaft-Bindemittel vorsichtig unterrühren. Die Creme abwechselnd mit den Brot-scheiben, Schinken, Käse und Gemüse in die Vorspeisen-/Dessertringe schichten.

Falls die Höhe nicht ausreicht, kann man STÄDTER Dessertrandfolie verwenden oder auch eine große Torte im verstellbaren Backrand einsetzen. Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, die Vorspeisen-/Dessertringe abnehmen. Anschließend mit beispielsweise Schnittlauch, Ei und Gemüse dekorieren.

