

Silikon Unterlage



Art.-Nr. 256972



STÄDTER®

Erdbeer-Törtchen

FÜR 6 TÖRTCHEN | ARBEITSZEIT: 45 MIN. | KÜHLZEIT: CA. 120 MIN. | BACKZEIT: 20 MIN.

Zutaten für den Mürbeteig: 250 g STÄDTER Mürbeteig-Mix, 125 g Butter, 1 Ei |

Zutaten für den Pudding: 10 g Puddingpulver, Vanille, 10 g Zucker, 140 ml Vollmilch |

Zutaten für die Mandelcreme-Masse: 300 g Marzipan, 180 g Butter, 18 ml Rum, 2 Eier, 8 g Vanillezucker, 21 g Puddingpulver, 36 g Zucker, 180 g Pudding |

Zutaten für die Erdbeersahne: 500 ml Sahne, 125 g STÄDTER Sahnefest Erdbeeren, 100 ml Wasser, Erdbeeren

Zubereitung:

Für den Mürbeteig den STÄDTER Mürbeteig-Mix mit der Butter und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank für ca. 2 Stunden stehen lassen. Danach den Teig 0,5 cm dick ausrollen. Die Tartelette-Förmchen mit dem Mürbeteig auslegen und die Ränder andrücken.

Für die Mandelcreme-Masse zuerst den Pudding nach Packungsanweisung kochen und abgedeckt abkühlen lassen. Dann das Marzipan mit dem Rum zu einer weichen Masse verrühren. Zusammen mit der Butter cremig aufschlagen. Anschließend die Eier, den Vanillezucker, das Puddingpulver, den Zucker und den zuvor gekochten Pudding zugeben und nochmals

gut verrühren. Die Masse in die mit Mürbeteig ausgelegten Tartelette-Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Erdbeersahne die Schlagsahne aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest mit dem Wasser verrühren und die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Erdbeersahne in einen Spritzbeutel füllen und einen großen Tupfen in die Mitte der Törtchen dressieren. Jetzt die Erdbeeren in Scheiben schneiden und um den Tupfen setzen.



Silicone baking mat



Item no. 256972



STÄDTER®

Strawberry Tartlets

FOR 6 TARTLETS | WORKING TIME: 45 MIN., PLUS COOLING TIME | BAKING TIME: 20 MIN.

Ingredients for the shortcrust pastry: 250 g STÄDTER Instant shortcrust pastry mix, 125 g butter, 1 egg | **Ingredients for the pudding:** 10 g pudding powder, vanilla, 10 g sugar, 140 ml whole milk | **Ingredients for the frangipane mixture:** 300 g marzipan, 180 g butter, 18 ml rum, 2 eggs, 8 g vanilla sugar, 21 g blancmange powder, 36 g sugar, 180 g blancmange | **Ingredients for the strawberry cream:** 500 ml cream, 125 g STÄDTER Whipped cream fix Strawberry, 100 ml water, strawberries

Preparation:

For the shortcrust pastry, knead the STÄDTER shortcrust pastry mix with the butter and egg to form a smooth dough. Cover and leave to stand in the fridge for approx. 2 hours. Then roll out the dough to a thickness of 0.5 cm. Line the tartlet moulds with the shortcrust pastry and press down the edges. For the almond cream filling, first cook the pudding according to the package instructions and leave to cool, covered. Then mix the marzipan with the rum to form a soft mixture.

Beat together with the butter until creamy. Then add the eggs, vanilla sugar, pudding powder, sugar and the previously cooked pudding and mix well again. Fill the mixture

into the tartlet tins lined with shortcrust pastry and bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for 20 minutes. Remove from the oven and leave to cool completely.

For the strawberry cream, whip the cream. Mix the STÄDTER whipped cream fix with the water and carefully fold in the whipped cream. Pour the strawberry cream into a piping bag and pipe a large dollop into the centre of the tartlets. Now cut the strawberries into slices and place around the dots.

