

Erdbeertörtchen mit Bananenschaum

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Butter, für die Förmchen
50 g Butter
1 Päckli Yufkateigblätter,
ersatzweise Filo- oder
Strudelteigblätter
500 g Erdbeeren
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon
4 Bananen
1 Zitrone, Saft
0.5 Orange, Saft
75 g Kondensmilch, gezuckert (etwa
1/4 Tube)
1.5 dl Halbrahm

Für den Kleinhaushalt

Eignet sich nicht für die
Zubereitung in kleiner Menge.

Info

Pro Portion
2 g Eiweiss
12 g Fett
14 g Kohlenhydrate
152 kKalorien
636 kJoule

ZUBEREITUNG

Ergibt 12 Stück

1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Muffinsform mit 12 Mulden grosszugig ausbuttern und kühl stellen. Die Butter schmelzen.

2 Aus den Teigblättern 36 Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden. Jeweils 2 Teigquadrate mit etwas Butter bestreichen, ganz leicht versetzt aufeinanderlegen und ein drittes, unbestrichenes Teigquadrat daraufgeben. Mit diesem geschichteten Teigstück nun eine der Mulden in der Muffinsform auslegen und leicht andrücken. So weiterfahren, bis alle Teigquadrate aufgebraucht sind.

3 Die Törtchen im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwa 5 Minuten stehen lassen, dann sorgfältig herausheben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Werden die Törtchen nicht am gleichen Tag verwendet, nach dem Erkalten in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren.

4 Die Erdbeeren waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit dem Vanillezucker bestreuen und sorgfältig mischen.

5 Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronen- und Orangensaft mischen. Die Kondensmilch beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

6 Den Halbrahm steif schlagen und unter die Bananencreme ziehen. Bis zum Servieren kalt stellen.

7 Unmittelbar vor dem Servieren die Törtchen mit etwas Bananencreme füllen und bergartig mit Erdbeerscheiben belegen. Sofort essen, damit die Törtchen nicht weich werden.