

# Kochen

## Erdbeertörtchen mit Joghurt-Passionsfrucht-Creme

Die exotische Variante des klassischen Erdbeertörtchens.



### EIGENSCHAFTEN

 VEGETARISCH

### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT	5 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	20 MIN
RUHEZEIT	1 H 30 MIN

## ZUTATEN

 Ergibt 12 Stück

### CREME:

1.5 dl Milch (1)

0.5 Teelöffel Vanillepaste

1 Eigelb

12.5 g Maizena

20 g Zucker

0.5 dl Milch (2)

2 Passionsfrüchte

1 Esslöffel Puderzucker

200 g griechischer Joghurt

1 dl Rahm **geschlagen**

### ZUM FERTIGSTELLEN:

500 g Erdbeeren

12 Mürbe- oder Blätterteigbödeli (Tartelettes)

nach Belieben etwas Puderzucker

1 Passionsfrucht

## ZUBEREITUNG

- 1 2 Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit den Kernen herauslösen und durch ein Sieb streichen, den Saft in einer Schale auffangen.
- 2 Den Passionsfruchtsaft mit dem Puderzucker verrühren.
- 3 In einer Pfanne die erste Portion Milch (1) mit der Vanille aufkochen.
- 4 In einer Schüssel die restlichen Zutaten für die Creme glattrühren. Die kochend heiße Vanilmilch zur Eimasse rühren, den Passionsfruchtsaft beifügen, dann alles zurück in die Pfanne geben und unter Rühren aufkochen. Die Creme sofort in eine Schüssel umgiessen und die Oberfläche mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich keine Haut bilden kann. Im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.
- 5 Die Erdbeeren rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
- 6 Den Rahm steif schlagen.
- 7 Die Creme glattrühren und den griechischen Joghurt sowie den Rahm unterziehen.
- 8 Die restliche Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch mit den Kernen auslösen und unter die Creme mischen.
- 9 Die Mürbe- oder Blätterteigbödeli mit Creme füllen und darauf die Erdbeeren verteilen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.