ERDBEERTÖRTCHEN

5 bei 18 Bewertungen

1 h

1 h



Zubereitung

1. Die Biskotten zerbröseln und mit der Butter gut vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse in die Dessertringe drücken. Am besten funktioniert das mit einem Drückerring.

2. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schlagobers steif schlagen und danach das Joghurt, Zucker und den Zitronensaft untermischen. Gelatine erwärmen und langsam unter die Creme rühren.

3. Nun die Creme auf den Törtchen verteilen und kaltstellen.

4. Vor dem Servieren mit selbstgemachten Erdbeersirup (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/erdbeersirup/) und frischen Erdbeeren verzieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Das Rezept für den Erdbeersirup findest du HIER.

Zutaten

CA. 4 TÖRTCHEN

BODEN

15 Stk.	Biskotten
50 g	flüssige Butter

CREME

150 g	Schlagobers
150 g	Joghurt
20 g	Zucker
5 g	Vanillezucker
2 Blatt	Gelatine
	Saft einer 1/2 Zitrone

ZUM VERZIEREN

Erdbeersirup
frische Erdbeeren