

HERZTARTELETTES

★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Nun die restlichen Zutaten abwechselnd unterheben bis alles gut vermischt ist.
- 2 Die Masse in Tarteletteformen (den Rest in Muffinsförmchen) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.
- 3 Die fertigen Böden kurz auskühlen lassen und dann aus den Formen stürzen.
- 4 In der Zwischenzeit das Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif aufschlagen. Topfen und Zucker unterrühren. Die Creme auf die ausgekühlten Törtchen/Muffins spritzen und mit Streusel bestreuen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Öl
- 250 g Naturjoghurt
- 300 g Weizenmehl 700
- 20 g Backkakao
- 16 g Backpulver

CREME

- 300 g Schlagobers
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 100 g Topfen
- 40 g Zucker

ZUM VERZIEREN

Herzstreusel