

Heidelbeer-Flauder-Törtchen



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 30 Minuten kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 270 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 10 g

Kohlenhydrate: 41 g

Tipps zu diesem Rezept

- Statt Flauder Holunderblütensirup mit kohlenensäurehaltigem Mineralwasser aufgiessen und so verwenden.

Zutaten

2 Blatt	Gelatine
30 g	Zucker
1.5 dl	Flauder
1 TL	Zitronensaft
1 dl	Rahm
4	Biskuitbödeli
200 g	Kultur- oder Waldheidelbeeren
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker und die Hälfte des Flaunders erhitzen. Pfanne vom Herd ziehen. Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Flauder und Zitronensaft dazurühren. Flüssigkeit kühl stellen, bis sie den Rand entlang fest zu werden beginnt. Rahm steif schlagen und darunter heben.
2. Biskuitbödeli mit Flaudercreme füllen. Heidelbeeren verlesen. Kalt abspülen und abtropfen lassen. Auf den Törtchen verteilen und ca. 30 Minuten kühl stellen, bis die Creme fest geworden ist. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.