

Erdbeertörtchen mit Sahnepudding bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung TK-Blätterteig (10 Teig-Quadrate), 2-3 Zweige Thymian, 1 Päckchen Sahne-Pudding-Pulver (für 500 ml Flüssigkeit), 500 ml Milch, 1 Ei, 200 ml Schlagsahne, 400 gr Erdbeeren, 50 gr Vollmilch-Kuvertüre, 2 Teelöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Die Blätterteigquadrate nebeneinander auftauen lassen. Inzwischen den Thymian abbrausen und trockenschütteln. Von den Blätterteigquadraten jeweils 1cm breiten Streifen abschneiden und als Rand auf das übrig gebliebene Quadrat legen. Teig jeweils mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und im Zucker wälzen. Kuvertüre mit dem Sparschäler in Späne hobeln.

Die Zubereitung:

Puddingpulver mit Milch und Thymian nach Packungsangabe aufkochen. Den fertigen Pudding abkühlen lassen, den Thymian kurz vor dem Festwerden entfernen. Elektro-Ofen auf 175° vorheizen. Blätterteigquadrate ca. 15 Minuten bei 175° (Gas: Stufe 2) backen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben. Blätterteig aus dem Ofen nehmen. In die Mitte jeweils etwas Puddingmischung geben, Erdbeeren darauf verteilen und mit Kuvertürespänen bestreuen. Nach Belieben mit Thymian dekorieren. Sofort servieren.