Rezept

Baiser-Erdbeer-Törtchen

Ein Rezept von Baiser-Erdbeer-Törtchen, am 06.06.2025

Zutaten

225 g	Mehl
150 g	weiche Butter
2	Eiweiß
60 g	Zucker
2-3 EL	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier; oder Orangensaft)
75 g	Puderzucker
1	Eigelb
1 Prise	Salz
400 g	Erdbeeren
	Mehl zum Arbeiten
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 TORTELETTFÖRMCHEN (À CA. 8 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Puderzucker, Butter und Eigelb in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Tortelettförmchen einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und in 6 Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden. Die Teigquadrate in die Förmchen legen, dabei einen kleinen Rand formen und den überstehenden Teig entfernen. Die Torteletts im Backofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Torteletts herausnehmen, und abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen.

3. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dann solange weiterschlagen, bis der Eischnee dick und cremig ist.

4. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und mit dem Likör vermischen. Den Backofengrill vorheizen. Die Erdbeeren in die Torteletts geben und mit je 1 gehäuften EL Baisercreme bedecken. Die Törtchen unter dem Backofengrill ca. 1 Min. überbacken. Mit Puderzucker bestäuben und am besten lauwarm servieren.