

Rezept

Mini-Törtchen mit Blue Curaçao-Creme

Ein Rezept von Mini-Törtchen mit Blue Curaçao-Creme, am 25.03.2023

Zutaten

125 g Mehl	100 g Kokosflocken
85 g Zucker	1 Prise Salz
1 Ei	100 g Butter
150 g Quark (20 %)	4-5 EL Blue Curaçao Likör
150 g Sahne	100 g Ananaskonfitüre
Ananasstückchen und Kumquatscheiben für die Deko	1 flexible Tartelettförmchen mit 15 Mulden

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Mehl, 75 g Kokosflocken, 75 g Zucker, Salz, Ei und Butter verkneten. Den Teig zu 2 Rollen formen, 20 Min. kalt stellen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Jede Teigrolle in 15 Scheiben schneiden. Die Tartelettmulden mit den Teigscheiben auskleiden, 13-15 Min. (Mitte) backen. Abkühlen lassen; auf ein Gitter setzen. Restlichen Teig backen.
2. Quark, restlichen Zucker, Curaçao, restliche Kokosflocken verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Tarteletts mit Konfitüre bestreichen. Füllung daraufhäufen. Mit Obst garnieren.