

Rezept

Müsli-Törtchen

Ein Rezept von Müsli-Törtchen, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Haferflocken	50 g Butter
100 g Honig	2 Limetten
7 Blatt weiße Gelatine	500 g Quark (0,2 % Fett)
100 g Zucker	1 ganz frisches Eiweiß
250 g Erdbeeren	Fett für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 TARTELETTFÖRMCHEN VON 8 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Förmchen einfetten. Haferflocken, Butter und Honig erhitzen, bis die Masse karamellisiert. Mit einem Esslöffel in die Förmchen streichen.

2. Limetten heiß waschen. Schale abreiben, den Saft auspressen. Gelatine einweichen. Quark, 80 g Zucker und Schale glatt rühren. 6 EL Limettensaft erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Etwas Quark untermischen, diese Mischung unter die restliche Quarkcreme rühren. Die Creme kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

3. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen, unter die Creme heben. 2 Std. kalt stellen.

4. Erdbeeren waschen, putzen, abtropfen lassen, in Scheiben schneiden. Tarteletts mit Erdbeeren belegen. Mit einem Esslöffel aus der Creme Nocken abstechen. Auf den Erdbeeren anrichten.