

Rezept

Torteletts Surprise mit roten Johannisbeeren

Ein Rezept von Torteletts Surprise mit roten Johannisbeeren, am 04.10.2023

Zutaten

6 Kugeln Eis (Vanille, Haselnuss oder Himbeersorbet, à 20 g)	½ Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen (18 g)
2 gestrichene EL Zucker	150 ml Milch (3,8 % Fett)
100 g Sahne	6 Wiener Torteletts (100 g, Fertigprodukt aus dem Backregal)
150 g Rote Johannisbeeren	2 Eiweiße (Größe M)
1 Prise Salz	80 g Zucker
Puderrucker zum Bestäuben	Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Einen Teller mit Frischhaltefolie belegen. Die Eiskugeln daraufsetzen und bis zur Verwendung tiefkühlen.

2. Das Puddingpulver mit Zucker und etwas Milch glatt verrühren. Die restliche Milch mit der Sahne in einem kleinen Topf (20 cm Ø) aufkochen. Das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen in die heiße Sahnemilch rühren und bei mittlerer Hitze etwa 1 Min. unter Rühren köcheln lassen. Den Pudding vom Herd nehmen und auskühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Den Backofen auf Grillfunktion schalten. Die Torteletts auf ein Backblech legen. Die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und mit einer Gabel von den Rippen streifen. Den abgekühlten Vanillepudding gleichmäßig auf die Torteletts streichen und die Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen.

4. Die Eiweiße mit Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät zu steifem, glänzendem Schnee schlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eiweißmasse in den Spritzbeutel füllen.

5. Jeweils 1 Eiskugel in die Mitte eines Torteletts setzen und vollständig mit der Eiweißmasse umhüllen; dabei zügig arbeiten. Die Torteletts im Ofen (Mitte) in 1-2 Min. goldbraun übergrillen. Herausnehmen, mit Puderrucker bestäuben und sofort servieren.