

Spaghetti-Erdbeertörtchen

Sahnige Törtchen mit frischen Erdbeeren

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

1 Dessertring (Ø 10 cm)

Crunch-Boden:

150 g Amarettini (ital. Mandelgebäck) oder

Löffelbiskuits

75 g Butter

Belag:

500 g Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

150 ml Wasser

100 g Zucker

200 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Vorbereiten:

Das Backpapier auf eine Tortenplatte oder ein Brett legen und den Dessertring daraufstellen.

2 Crunch-Boden:

Gebäck in einen großen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und das Gebäck mit einem Teigroller fein zerkleinern. Butter in einem Topf zerlassen, Gebäckbrösel hinzufügen und gut vermischen. Je 2 Esslöffel der Masse in den Dessertring geben und mit dem Löffelrücken gut andrücken. Ring vom Boden nehmen und so insgesamt 6 Böden herstellen. Die Böden auf der Platte bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.



3 Belag:

Erdbeeren waschen und putzen. Aus dem Tortenguss, 150 ml Wasser und 3 EL des Zuckers einen Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. 150 g der Erdbeeren pürieren, Tortenguss dazugeben, noch mal kurz pürieren und kalt stellen. Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Ricotta, Finesse, zweites Pck. Sahnesteif und übrigen Zucker verrühren, die Sahne unterheben. Jeweils 1 Esslöffel der kalten Erdbeersoße auf die Böden geben, etwas verstreichen, dabei etwa 2 cm Rand frei lassen. Einige Erdbeeren mit dem Stielansatz nach unten darauf verteilen (wieder den Rand frei lassen).

- 4** Die Creme in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und wie Spaghetti über die Erdbeeren spritzen. Die Törtchen mit den übrigen Erdbeeren garnieren. Übrige Erdbeersoße in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Törtchen damit besprenkeln. Törtchen 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Dessertring können Sie den oberen Rand (etwa 2 cm breit) des Ricottabechers abschneiden und mit der Schnittfläche nach oben aufstellen.
- Mit einem breiten Pfannenwender lassen sich die Törtchen einfach von dem Backpapier nehmen.
- Bleibt etwas Erdbeersoße über, servieren Sie diese zu den Törtchen.

