

ERDBEERTÖRTL

Zutaten Creme

- 2 ½ dl Milch
- 2 EL Zucker
- ½ [Vanilleschote](#), längs aufgeschnitten
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale
- 1 TL Maizena
- 1 TL [Rosapfeffer](#), gemörsert
- 2 Eier
- 3 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

Zutaten Mürbeteig

- 200 g Weissmehl
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 120 g Butter, in Stücken, kalt
- 1 Ei, verklopft

Zutaten Törtli

- 500 g Erdbeeren, geviertelt
- 1 EL Puderzucker
- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung (8 Stücke)

Creme

Milch und alle Zutaten bis und mit Eiern in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Gelatine unter die heisse Creme rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.

Mürbeteig

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Törtli-Bödeli

Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. 8 Rondellen von je ca. 10 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, Böden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen

Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Törtli-Bödeli aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Törtli

Erdbeeren und Puderzucker mischen. Creme glatt rühren, Schlagrahm darunterziehen, in die Törtli-Bödeli verteilen. Erdbeeren darauf verteilen.

