

Erdbeer-Sahnetörtchen mit Ricotta und Butter







> 30 Min.

n. Normal

Vegetarisch



Zubereitung

- 1. Für den Teig GOLDSTEIG Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und vermengen, dann das Ei und Vanille-Extrakt kurz unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und ein Prise Salz hinzugeben, verrühren und danach händisch zu einem Klumpen verkneten. Den Teig für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2. Für die Creme in einer Schüssel GOLDSTEIG Ricotta, Zucker, Sahne und Vanille-Extrakt verrühren. Anschließend die Creme abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel umfüllen.
- 3. Bisschen Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig mit einem Nudelholz ausrollen.
- 4. Mit einer runden Ausstechform die Sahnetörtchen-Plätzchen ausstechen. Im Anschluss auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180°C 12 Minuten lang backen lassen.
- 5. Die Sahnetörtchen schichten: Auf einem Plätzchen mehrere Tupfer der Creme aufspritzen, danach ein Plätzchen auflegen und nochmal mit der Creme verzieren.
- 6. Als Topping empfehlen wir die Törtchen mit Makaronen, Erdbeeren, Heidelbeeren und Minzblättern zu dekorieren.

Zutaten





Für ca. 5 Sahnetörtchen:

Für den Teig:

- 150g GOLDSTEIG Butter
- 100g Puderzucker
- 1TL Vanille-Extrakt
- 1 Ei
- 250g Mehl
- 100g gemahlene Mandeln
- Prise Salz

Für die Creme:

- 400g GOLDSTEIG Ricotta
- 100g Zucker
- 200ml Sahne
- 1TL Vanille-Extrakt

Toppings:

- Makaronen
- Erdbeeren
- Heidelbeeren
- Minzblätter