Erdbeertörtchen

Desserts, N5 Kochen 25.05.2018

Portionen 4 · **Schwierigkeitsgrad** Leicht

ZUTATEN

- 150 g Mehl
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 60 g Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Pr Salz
- 80 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 Ei
- Wasser, kalt
- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 2 dl Cranberrysaft
- 3/4 TL Agar-Agar
- 2 EL Zitronensaft
- 1 dl Rahm
- 150 g Erdbeeren
- 1 EL Pistazien
- wenig Puderzucker

ZUBEREITUNG

Mehl, Mandeln, Zucker, Kakao und Salz mischen. Butter dazu geben und im Cutter kurz durchmischen. Das Ei zugeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Nicht kneten. Gegebenenfalls wenig kaltes Wasser beigeben.
30 Minuten kühl stellen.
Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig ca. 4 mm dick auswallen und Rondellen von je ca. 12 cm ausstechen. In die vorbereiteten Bleche geben. Den Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Mit Backpapier bedecken, mit Backerbsen beschweren und ca. 15 Minuten bei 180°C blind backen. Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen.

Erdbeeren mit Zucker und Saft pürieren und in eine Pfanne geben. Agar-Agar mit dem Schwingbesen gut unterrühren, aufkochen und unter Rühren ca. 2 Minuten sprudelnd kochen. Pfanne vom Herd nehmen, Zitronensaft unterrühren und etwas auskühlen lassen. Ab und zu rühren.

Den Rahm steif schlagen und in einen Spritzsack geben. Erdbeeren halbieren, Pistazien grob hacken. Die Erdbeercreme glatt rühren und auf den Tortenböden verteilen. Mit Rahm, Erdbeeren und Pistazien garnieren.