

Erdbeertörtchen

Ergibt: 8-10 Törtchen, je nach Größe der Formen

Zutaten:

Teig:

2 Eier

1 Prise Salz

2 EL Wasser, lauwarm

40 g Erythrit

30 g Mehl

30 Speisestärke

1 TL Backpulver

etwas Butter

Beeren:

500 g Erdbeeren

1 TL Erythrit-Puderzucker

etwas Vanilleextrakt

Frischkäse:

175 Frischkäse bis 3 % Fett

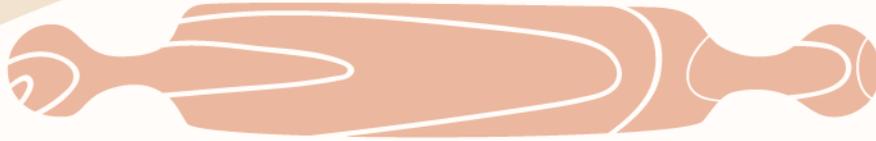
1-2 TL Erythrit-Puderzucker

etwas Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Tortenförmchen mit etwas Butter einstreichen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Wasser und Erythrit schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver mischen und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die Förmchen gießen, auf ein Backgitter stellen und ca. 15 Min. goldbraun backen. Die Törtchen dann aus den Formen nehmen und abkühlen lassen.





4. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen. Die nicht so schönen Stellen der Erdbeeren für die Soße abschneiden, ansonsten ca. 70 g der Erdbeeren für die Soße nehmen. Für die Soße die entsprechenden Erdbeeren pürieren und mit Erythrit-Puderzucker süßen und mit dem Vanilleextrakt aromatisieren. Die Soße über die restlichen Erdbeeren geben und vorsichtig die Erdbeeren umrühren, sodass alle mit Erdbeersoße überzogen sind.

5. Den Frischkäse mit Erythrit-Puderzucker und Vanilleextrakt glatt rühren.

6. Auf jedes Törtchen Erdbeeren und wenn gewünscht auch direkt Frischkäse geben. Ich reiche den Frischkäse extra dazu, sodass sich jeder so viel nehmen kann, wie gewünscht.

Info: Ich backe die Törtchen in Torteletts-Förmchen mit 11 cm Durchmesser. Bei mir ergibt das 9 Törtchen.

Tipp: Ich backe immer den Teig komplett, also in meinem Fall 9 Törtchen und bereite nur so viele Beeren und Frischkäse zu, wie gerade benötigt, also meistens die Hälfte, weil ich meist 4-5 Törtchen fertigstelle.

