

Erdbeerküchlein



MSL/Kramp + Gölling /

ZUTATEN (FÜR 12 TARTELETTES)

150 g	dunkle Kuvertüre
250 g	kleine Erdbeeren
1 Pck.	Vanille Puddingpulver
500 ml	Milch
3 EL	Zucker
	Tortenguss mit
1 Pck.	Erdbeergeschmack

Dauer:	30 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

150 g dunkle Kuvertüre, 250 g kleine Erdbeeren

Für 12 fertig gebackene Tartelettes

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Tartelettes mit der Kuvertüre gleichmäßig auspinseln und gut auskühlen lassen.

2. SCHRITT

1 Pck. Vanille Puddingpulver, 500 ml Milch, 3 EL Zucker

Vanille-Pudding mit Milch und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten.

3. SCHRITT

1 Pck. Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

Jeweils 2 EL Pudding auf die Tartelettes geben (übrigen Pudding anderweitig verwenden) und die Erdbeeren dicht an dicht darauf setzen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und gleichmäßig über die Erdbeeren geben. Nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.