

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

Erdbeertörtchen mit Limettencreme

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

330 ml Vollmilch, 40 g Stärkemehl, 3 Eidotter, 100 g Zucker, 150 g Margarine oder Butter, 2 Limetten, 1 Packung Strudelteig, 50 g Margarine oder Butter, 2 EL Staubzucker, 300 g Erdbeeren, Minze zum Garnieren

Zubereitung

Für die Creme ein Viertel der Milch mit dem Stärkemehl sowie den Eidottern verrühren. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Stärkemehlmischung vorsichtig mit einem Schneebesen einrühren. Die Creme in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. 150 g Margarine mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und die Creme vorsichtig unterheben. Die Creme mit dem Saft sowie der geriebenen Schale der beiden Limetten abschmecken.

Die Strudelteigblätter in 15 x 15 cm große Stücke schneiden. Mit der restlichen Margarine bestreichen und mit Staubzucker bestreuen. Jeweils zwei Blätter versetzt übereinander in kleine runde Formen (Darioleformen) drücken (mit der Zuckerseite nach oben) und im Rohr bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und die Strudelteigtörtchen aus den Formen stürzen. Die Creme in den abgekühlten Strudelteig füllen, geviertelte Erdbeeren draufsetzen und mit Minze garnieren.