



ERDBEERTÖRTCHEN MIT BANANENSCHAUM

Für 12 Personen

Zutaten

50g Butter
1 Pack Strudelteig
500g Erdbeeren
1 Päckchen Vanillezucker
4 Bananen
Saft von 1 Zitrone
Saft von 1 Orange
75g gezuckerte Kondensmilch
150ml Vollrahm

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Mini-Muffinform mit 12 Mulden einfetten und kühl stellen.
2. Aus den Teigblättern 36 Quadrate schneiden von etwa 10x10cm. Jeweils zwei Teigquadrate mit etwas geschmolzener Butter bestreichen, ganz leicht versetzt aufeinanderlegen und ein drittes, unbestrichenes Quadrat ebenfalls leicht versetzt drauflegen. Mit diesem geschichteten Teigstück nun eine der Mulden in der Mini-Muffinform auslegen und leicht andrücken. So weiterfahren, bis alle Teigquadrate aufgebraucht sind.
3. Die Törtchen im 180 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, 5 Minuten stehen lassen, dann sorgfältig herausheben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Werden die Törtchen nicht am gleichen Tag verwendet, nach dem Erkalten in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.
4. Die Erdbeeren waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben mit dem Vanillezucker bestreuen und sorgfältig mischen.
5. Die Bananen schälen, und in Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronen- und Orangensaft mischen. Die Kondensmilch beifügen und mit dem Stabmixer fein pürieren.
6. Den Rahm steif schlagen und unter die Bananencreme ziehen. Bis zum Servieren kaltstellen.
7. Unmittelbar vor dem Servieren die Törtchen mit etwas Bananenschaum füllen und bergartig mit Erdbeerscheiben belegen. Sofort essen, damit die Törtchen nicht zu weich werden.