

Zutaten:

Böden:

250 g Mehl
125 g Butter
120 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1/2 Fl. Zitronenaroma

Makronenmasse:

300 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
3 Eiweiß

Puddingfüllung:

1/2 l gekochten Vanillepudding
100-150 g Schlagsahne

Obstbelag:

Kiwi, Kaiserkirschen
Weintrauben, Banane

Guss:

1/4 l Saft oder Wasser
1 P. Tortenguss



Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 20min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Zutaten für die Böden zu einem Mürbeteig verkneten und 1/2 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Den Teig mit dem *Wellholz Profi* zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen.

Kleine Quadrate ausstechen und auf den *Thermo-Star* umsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 10 Minuten vorbacken.

Zutaten für die Makronenmasse zu einer geschmeidigen, spritzfähigen Masse rühren. Mit dem *Spritzbeutel Profi I* und der *Sterntülle 8* einen Kranz auf die vorgebackenen Quadrate spritzen. Die Törtchen ca. 10 Minuten bei 200° C fertig backen.

Den Pudding abkühlen lassen und soviel flüssige Sahne unterrühren, dass die Masse spritzfähig wird. Dicke Tupfen mit dem *Spritzbeutel Profi II* und der *Lochttülle 12* auf die Mitte der Törtchen spritzen.

Die Törtchen mit Obst belegen. Den Tortenguss zubereiten und mit dem Pinsel auftragen.