Buttermilch-Törtchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:
4 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
80 g Mehl

Füllung:
500 ml Buttermilch
100 g Zucker
Saft einer Zitrone
10 Blatt Gelatine
500 g Sahne

Verzierung:
Sahne
Schoko-Ornamente

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 10min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß und Zucker steif schlagen. Eigelbe mit dem **Softliner groß** unterheben. Puddingpulver und Mehl durch den **Müllermeister** auf die Masse sieben und ebenfalls unterheben.
Die **Maxi-Schnitte** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen und den Teig einfüllen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 200° C backen.

Gelatine nach Anl. einweichen und auflösen. Buttermilch, Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine darin angleichen, Sahne steif schlagen und unter die Buttermilchmasse heben.
Aus dem ausgekühlten Boden 12 Böden ausstechen. **12 Ananastörtchen** klein auf den Schnittenhelfer setzen. Mit Früchten nach Wahl den Boden der Förmchen auslegen, leicht angezogene Sahnefüllung darauf verteilen, die 12 Biskuitböden auflegen und mit dem **Thermo-Star** etwas andrücken.
Kühl stellen!!

Die Törtchen nach dem Festwerden umdrehen und mit Tortenguß abglänzen. Die **Ananastörtchen** abnehmen und auf der **Blue Line Oxford** servieren.

Nach Belieben mit Sahnetupfen und Schoko-Ornamenten verzieren.