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.