

Eine Idee setzt sich durch



Zitronen - Buttermilch - Törtchen
(ergibt 12 kleine Törtchen)

Biskuitplatte **Maxischnitte auf das Maß 36 x 30 cm einstellen**

3 Eier

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

8 - 10 min rühren

100 g Mehl

1 MS Weinsteinbackpulver

sieben und dann unter die Eimasse heben.

In die Form füllen und bei **200° C** im vorgeheizten Ofen **8 - 10 min** backen. Nach dem Backen mit einem Geschirrtuch und dem Schnittenhelfer abdecken. Vor dem Einteilen gut zuckern und in 3 cm breite Streifen schneiden.

Füllung:

500 ml Zitronenbuttermilch

100 g Zucker

Saft einer Zitronen

10 Blatt Gelatine

500 g geschl. Sahne



Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Dann aus dem Wasser nehmen und im Vemmina-Cup im Wasserbad auflösen. Dann mit der Buttermilch verrühren. Zucker + Zitronensaft dazugeben. Geschlagene Sahne unterheben.

Im Kühlschrank ½ Std. abkühlen lassen.

Zubereitung:

12 Biskuitstreifen in die Förmchen setzen.

Die Ananas-Törtchen klein auf die Servierplatte setzten.) Die Sahnefüllung im Kühlschrank leicht dicklich werden lassen und anschließend mit dem Spitzbeutel in die Förmchen spritzen. 2 Std. kühlen und schön garnieren.

Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihre Vemmina Assistentin:

*Daniela Stengel
Im Erkerstal 14
71739 Oberriexingen
Tel:07042/92092*