



# SÜSSE EIERTARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Butter, geschmolzen, zum Bestreichen

**1 Pkg.** Frischer süsser Mürbteig

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g**

**200 ml** Vollrahm

**50 g** Puderzucker

**1 Pkg.** Vanillepuddingpulver

**2** Eigelb

**2** Ei(er)

**2** Eiweiss

**2 EL** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und in 6 Quadrate schneiden.
3. 6 Kaffeetassen mit Butter bestreichen und mit einem Teigblatt auslegen. Ränder etwas nach oben ziehen.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Rahm, Puderzucker, Vanillepuddingpulver, Eigelb und Eier gut vermischen.
5. Masse in die Tassen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
7. Auf die Tartelettes spritzen und im Backofen bei maximaler Oberhitze überbacken (oder mit einem Gasbrenner flämmen).