



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. Tante Fanny frischer süßer Mürbteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sahne-Basis

200 ml Schlagobers 36 % Fett

50 g Staubzucker

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, Schlagobers, Staubzucker, 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).