



EVO Erdbeer-Törtli

Das Dessert.

Zutaten:

1 Beutel	Evo-Vanille-Crèmepulver
5 dl	Milch
24	Tortenbödeli
500 g	Erdbeeren
40 g	Evo-Erdbeer-Geléepulver
2 dl	Wasser
100 g	Zucker
2.5 dl	Rahm

Zubereitung:

1. Evo-Vanille-Crèmepulver mit der kalten Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Crème unter ständigem Umrühren kurz aufkochen und kalt stellen.
3. Die Crème während des Abkühlens gelegentlich umrühren oder mit Klarsichtfolie abdecken, damit keine Haut entsteht.
4. Erdbeeren waschen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
5. Die Tortenbödeli mit der Crème füllen und die Erdbeeren kegelförmig drauflegen.
6. Erdbeer-Geléepulver mit Wasser anrühren und 5 Minuten stehen lassen.
7. Zucker beifügen und unter ständigem Umrühren aufkochen.
8. Die Tortenglasur noch heiss über die Erdbeeren pinseln.
9. Die abgekühlten Erdbeer-Törtli eventuell noch mit Rahm verzieren.

Tipps:

- Statt Erdbeeren können Himbeeren, Brombeeren oder Johannisbeeren verwendet werden. Die Früchte zu mischen, ist ebenfalls sehr empfehlenswert.
- Anstelle von Evo-Vanille-Crèmepulver kann auch Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver verwendet werden.
- Die Tortenbödeli bleiben fester, wenn sie vor dem Füllen mit dunkler Kuchenglasur ausgestrichen werden.
- Anstelle der Tortenbödeli kann ein rechteckiger Blätterteigboden mit Crème bestrichen und mit Erdbeeren belegt werden.