

Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_



## **Biskuitteig:** **Beeren-Törtchen**

Menge	Zutaten	Zubereitung
<b><u>Biskuitteig:</u></b>		
5	Eier	Backofen vorheizen: <b>200° C, Ober- und Unterhitze</b>
2 Tl	Zitronensaft	Backblech mit Backpapier auslegen, <b>oder</b> Tartelettes-Förmchen sehr gründlich einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen
125 g	Zucker	trennen, Eiweiß mit schlagen, kühl stellen, Eigelb mit schaumig schlagen (mind. <b>5 Min.</b> )
125 g	Mehl	Eischnee auf die Eigelbcreme legen, darüber sieben, mit den Quirl des Handrührgerätes <b>von Hand</b> Eischnee und Mehl vorsichtig unterheben
		Teig sofort auf das Backblech oder in Förmchen geben, glattstreichen ca. <b>10 - 12 Min. backen</b> , bis der Teig an der Oberfläche leicht goldbraun ist
		- Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Zucker bestreuen
		- Biskuit auf das Tuch stürzen
		- Backpapier abziehen
		- Törtchen ausstechen: Ø 10 cm
		Förmchen: Tartelettes stürzen
<b><u>Belag:</u></b>		
150 ml	Orangensaft	Törtchen mit Holzstäbchen mehrmals einstechen, mit tränken, ca. 1 El je Törtchen
1	Bio-Zitrone	Schale abreiben, Saft auspressen, mit
400 g	Magerquark	
80 g	Zucker	
125 g	Schmand	
1 Pck.	Sahnefestiger (Sahnesteif)	in einem Rührbecher aufschlagen
1 Schale	Heidelbeeren	
1 Schale	Himbeeren	waschen, abtropfen lassen
		Törtchen mit Creme bestreichen, Obst dekorativ auflegen
2 Stiele	Minze	waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, Törtchen garnieren, auf Platte anrichten