

Erdbeer-Törtchen mit Vanille-Creme und Kokos-Karamell

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-erdbeer-tortchen-mit-vanille-creme-und-kokos/

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Erdbeeren
- 2 Scheiben TK Blätterteig, aufgetaut
- 150 g Magerquark
- 150 g Mascarpone
- ½ Vanilleschote
- ½ Zitrone
- 2 EL +1 EL Zucker
- 50 g Kokosraspel
- Puderzucker zum Bestäuben
- Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Aus den beiden Scheiben Blätterteig 4 möglichst große Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen, im Backofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Magerquark und Mascarpone in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Vanillemark und Zucker mit in die Schüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kalt stellen.

Die Erdbeeren abbrausen, putzen und gut abtropfen lassen.

Kokosraspel mit dem restlichen Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren goldbraun rösten. Zum Abkühlen auf einem Teller verteilen.

Die abgekühlten Blätterteigböden auf eine Platte setzen. Die Vanillecreme auf die Böden verteilen, die Erdbeeren darauf setzen, mit dem Kokos-Karamell bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit frischen Minzeblättchen garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 6.6.2015

Prominenter Gast: Wolfgang Fierek

[Puten-Frikassee mit Curry und Wildreis](#) von Horst Lichter