

# Beerentörtchen mit Mascarpone

Gebäck

## Zutaten (8 Stücke)

- » 500g Erdbeeren
- » 250g Mascarpone
- » 5EL Milch
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 8 kl. Biskuit-Tortenboden
- » 2EL Puderzucker
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und putzen. Evtl. halbieren oder vierteln. Mascarpone mit Milch und Vanillinzucker cremig rühren.

2. Törtchen waagrecht halbieren. Die unteren Böden jeweils mit etwas Creme bestreichen und mit einigen Erdbeeren belegen. Die Deckel aufsetzen, restliche Creme und übrige Beeren darauf verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenmelisse garnieren.

Nährwerte: 230kcal/E5g/F12g/KH25g pro Stück

angelegt am: 28.05.2003

Rezept-Nr: 324

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke