

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____



Biskuitteig: **Beeren-Törtchen**

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Biskuitteig:</u>		
5	Eier	Backofen vorheizen: 200° C, Ober- und Unterhitze
2 Tl	Zitronensaft	Backblech mit Backpapier auslegen, oder Tartelettes-Förmchen sehr gründlich einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen
125 g	Zucker	trennen, Eiweiß mit schlagen, kühl stellen, Eigelb mit schaumig schlagen (mind. 5 Min.)
125 g	Mehl	Eischnee auf die Eigelbcreme legen, darüber sieben, mit den Quirl des Handrührgerätes von Hand Eischnee und Mehl vorsichtig unterheben
		Teig sofort auf das Backblech oder in Förmchen geben, glattstreichen ca. 10 - 12 Min. backen , 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
<u>Belag:</u>		
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