



beleaf Himbeertörtchen



Rezept für 10 Stück, Ø 8 cm

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten

250 g	vegane Patisserie Vanille Crème, stichfest
250 ml	beleaf Schlagrahm Alternative
10 Stk.	Hug Mürbeteig Tartelettes , Ø 8. cm (Hug Art. Nr. 4686000)
500 g	Himbeeren oder beliebige saisonale Früchte (wie Trauben, Kiwi, Ananas, Beeren)
100 g	pflanzlicher Gelee oder Puderzucker zum bestreichen / bestäuben

Zubereitung

1. Die vegane Patisserie Crème nach Verpackungsanleitung zubereiten – sie soll stichfest sein. Wenn nötig kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit die beleaf Schlagrahm Alternative steif schlagen und anschliessend mit der erkalteten Patisserie Crème homogen verrühren. Nach Belieben etwas Nachsüssen.
3. Nun die Masse mit einem Dressierbeutel in die veganen Hug Tartelettes dressieren. Sofort kühlstellen.

4. Vor dem Servieren mit frischen Himbeeren oder beliebigen saisonalen Früchten (Trauben, Erdbeeren, Blaubeeren, Kiwi, Ananas usw.) ausgarnieren und mit Puderzucker bestäuben oder mit pflanzlichem Gelée abgeliere.
5. Werden die Törtchen im Voraus produziert, empfiehlt es sich die Früchte abzugeliere.

