

# ERDBEERTÖRTCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE

*Zu Erdbeeren passt Sahne – oder weiße Schokolade*

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Zucker mit Vanillezucker, Ei, Salz und Butter glatt rühren. Mehl und Kakaopulver unterarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen, dann ausrollen, über die Tarteförmchen (ca. 8cm) legen und hineindrücken. 15-18 Minuten backen.

Für die Erdbeermasse Erdbeeren pürieren, das Mus mit Zucker aufkochen. Stärke mit Wasser anrühren und die Erdbeermasse damit abbinden. Die Törtchen mit der warmen Masse bis zur Hälfte füllen.

Für die Ganachecreme Sahne aufkochen, von der Kochstelle ziehen und die Butter in kleinen Würfeln unterarbeiten. Weiße Kuvertüre hacken, in die heiße Sahne einrühren und glatt rühren, zum Schluss Amaretto unterrühren. Die Törtchen mit der Ganachecreme bis zum Rand auffüllen, kalt stellen.

Die gekühlten Törtchen dekorativ mit Erdbeeren belegen und mit Puderzucker oder etwas Tortenguss garnieren.

*10–12 Törtchen à 8cm*

## **TEIG**

*40g Zucker  
10g Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
110g Butter  
160g Mehl  
20g Kakaopulver*

## **ERDBEERMASSE**

*300g Erdbeeren  
(frisch oder TK)  
35g Zucker  
20g Weizenstärke  
30ml Wasser*

## **GANACHECREME**

*80g Sahne  
20g Butter  
240g weiße Kuvertüre  
1 TL Amaretto*

## **DEKORATION**

*Einige ganze Erdbeeren  
Puderzucker oder Tortenguss  
nach Belieben*