

ERDBEER-FRISCHKÄSE-TÖRTCHEN

Zutaten
(für 10 Dessertringe, 8 cm Durchmesser oder Torteletts bzw. eine Backform, 26 cm Durchmesser)
Teig:
1 Ei
70 g Zucker
1 Prise Salz
90 ml Albaöl (80 g)
100 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
Füllung:
150 g Frischkäse
40 g Puderzucker
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
Belag:
750 g kleine Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss
30 g Zucker
125 ml trockener Weißwein
125 ml klarer Apfelsaft

Zubereitung
Teig: Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, gemahlene Mandeln dazugeben.
Ei und Zucker mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig rühren. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Salz dazugeben. Dann das Mehl-Backpulver-Mandel-Gemisch esslöffelweise unter die Masse rühren.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Dessertringe einfetten, mit Backpapier auskleiden, den Teig in die Formen füllen und glatt streichen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene bei 190 °C Ober- und Unterhitze.
Füllung: Frischkäse mit dem gesiebten Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Frischkäse heben.
Die Törtchen mit der Frischkäse-Sahnecreme bestreichen und mit den gewaschenen, eventuell halbierten Erdbeeren belegen. Aus Wein, Apfelsaft und Zucker den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen und dann zügig mit einem Löffel auf den Erdbeeren verteilen.
Ca. eine Stunde kalt stellen. Danach die Törtchen aus der Form lösen.

Nährwertinformation für ein Stück:
356 kcal | 23 g Fett | 6 g Eiweiß | 30 g Kohlenhydrate | 53 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: kalorienbewusst

Albaöl®