



Himbeertörtchen

Zutaten für 6 Personen:

250 g Quark
150 g Joghurt
300 g Frischkäse
4 EL Puderzucker
2 Pk Vanillezucker
6 EL Grafschafter Goldsaft
1 Limette
200 g Sahne
Sahnesteif
3 Handvoll Himbeeren
1 Bund Minze
6 Mürbeteigartelettes
3 TL Puderzucker

Zubereitung:

In einer mittelgroßen Schüssel Quark, Joghurt, Frischkäse, Puderzucker, Vanillezucker, Grafschafter Goldsaft zu einer cremigen Masse verrühren und mit Limettensaft abschmecken. Sahnesteif unter Schlagen nach und nach der Sahne zugeben, geschlagene Sahne unter die Quark-Masse heben, in einen Spritzbeutel abfüllen und in den Kühlschrank geben.

Inzwischen die Himbeeren putzen, waschen und auf ein mit Küchenpapier präpariertes Backblech legen. Minze ebenfalls waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, die Blätter von den Stielen befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Anschließend die Tartelettes mit Vanillecreme ausspritzen und mit Himbeeren belegen. Himbeertartelettes mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.