

Kleine Erdbeertörtchen



Zutaten für 6 Stück:

6 Kuchenböden (Fertigware, Rührkuchen oder Biskuit)
500 g frische Erdbeeren
60-100 g Kuvertüre (Vollmilch) alternativ Schokoladensauce oder Vanillepudding
1 Päckchen Tortenguss rot
1 Schuss Amaretto

1. Kuvertüre bei niedriger Temperatur schmelzen, Kuchenböden mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen. 15 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.

2. Erdbeeren waschen und halbieren, die Kuchenböden damit belegen.

3. Tortenguß nach Packungsanweisung zubereiten, einen Schuss Amaretto unterrühren.

4. Tortenguß auf den Törtchen verteilen. Mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

Hinweise:

Die Qualität der fertigen Böden ist leider sehr unterschiedlich, vielleicht doch mal selber versuchen?

Alternativen zu geschmolzener Schokolade sind Vanillepudding oder fertig gekaufte Schokoladensauce.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Nachspeisen, Kuchen, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 15.04.2018