

1 rund ausgewallter
Kuchenteig (32 cm Ø)
100 g CRUNCHY CREAM
75 g Rahmquark
1 dl Rahm
1 EL Zucker
1/2 Vanillestängel
150 g gemischte Beeren
wenig Puderzucker

Ergibt 8 Stück
Vor- und zubereiten: etwa 30 Minuten
Backen: etwa 10 Minuten
Nährwerte / Stück: 275 kcal

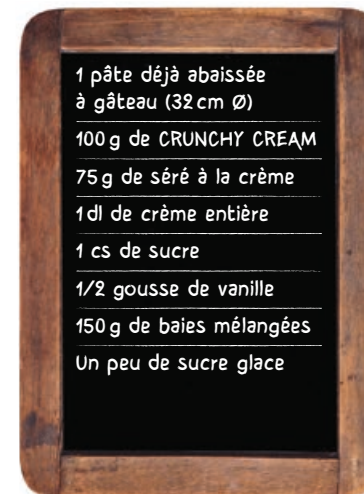
CRUNCHY CREAM TARTELETTES MIT BEEREN-MIX

Aus dem Teig 8 Rondellen von etwa 10 cm Ø ausstechen. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dicht einstechen.

Backen: etwa 10 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. CRUNCHY CREAM auf die Tartelettes verteilen, glatt streichen.

Quark, Rahm und Zucker in eine Schüssel geben. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, begeben. Masse mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu einer dicken Creme schlagen.

Quarkcreme auf die Mitte der Tartelettes verteilen. Beeren darauf anrichten, mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.



1 pâte déjà abaissée
à gâteau (32 cm Ø)
100 g de CRUNCHY CREAM
75 g de séré à la crème
1 dl de crème entière
1 cs de sucre
1/2 gousse de vanille
150 g de baies mélangées
Un peu de sucre glace

Pour 8 pièces
Préparation: environ 30 minutes
Cuisson: environ 10 minutes
Valeur nutritive / pièce: 275 kcal

TARTELETTES CRUNCHY CREAM AUX BAIES

Découper 8 rondelles de pâte d'environ 10 cm de diamètre. Piquer à la fourchette et disposer sur une plaque chemisée de papier de cuisson.

Cuisson: environ 10 minutes sur la rainure inférieure du four préchauffé à 220 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille. Répartir le CRUNCHY CREAM sur les tartelettes et lisser.

Verser le séré, la crème et le sucre dans un saladier. Couper la gousse de vanille dans la longueur, racler les graines et les incorporer au mélange. Travailler le tout au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

Répartir la crème de séré dans les tartelettes. Disposer les fruits rouges, saupoudrer de sucre glace, servir immédiatement.

