

Pfirsich-Heidelbeer-Törtchen



Zutaten

Teig:

100 g Mehl
35 g Becel Diät für die warme Küche
10 g Zucker
1 Prise Jodsalz

Füllung:

2 Pfirsiche
100 g Magerquark
100 ml Buttermilch
1 Päckchen Vanillezucker
2 Blatt weiße Gelatine
1 Zweig frische Minze

Zubereitung

Aus Mehl, Becel Diät für die warme Küche, Zucker, Jodsalz und 4 EL kaltem Wasser einen Mübeteig bereiten und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Teig 4 mm dick ausrollen und 4 Kreise mit 11 cm Durchmesser ausstechen. Teig in 4 Tortelettförmchen legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) auf der 2. Schiene von unten 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und völlig kalt werden lassen.

Pfirsiche an der Oberseite mit einem Messer kreuzförmig einritzen. Früchte in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Haut pellet. Herausnehmen und kalt abschrecken. Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Einen Pfirsich mit dem Mixstab fein pürieren, den anderen in Spalten schneiden.

Magerquark, Buttermilch und Vanillezucker glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Pfirsichpüree in einem kleinen Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Unter die Buttermilchmasse mischen und fest werden lassen.

Pfirsichcreme mit einem Spritzbeutel auf den Törtchen verteilen. Mit Pfirsichspalten und Heidelbeeren belegen und mit Minze garnieren.