FRÄULEIN SOMMERFELD

www.fraeulein-sommerfeld.de

Strawberry Cloud Törtchen (Geeiste Erdbeertörtchen)

Für 6 Muffinformen:
100 g Butterkekse
50 g Kokosraspel
1/2 TL gemahlener Zimt
100 g Butter, geschmolzen
1 Eiweiß, raumtemperiert
110 g Zucker
125 g reife Erdbeeren, geputzt und in Scheiben geschnitten
1 Päckchen Vanillezucker

1. Schritt:
Für den Tortenboden die Kekse in einen sauberen Plastikbeutel geben und mithilfe einer Teigrolle zerbröseln. Keksbrösel in eine mittelgroße Schüssel füllen, Kokosraspel, Zimt und die geschmolzene Butter unterrühren.

2. Schritt:
Je ein Esslöffel der Keksmasse fest in die gefetteteten Muffinförmchen drücken, sodass der Boden gut, aber nicht zu dick davon bedeckt ist. In den Kühlschrank stellen, während ihr die Füllung zubereitet.

3. Schritt:
Eiweiß, Zucker, Erdbeerscheiben, Zitronensaft und Vanilleextrakt in die saubere, fettfreie Rührschüssel eines Mixers geben. Auf hoher Stufe 6–8 Minuten aufschlagen, bis die Masse sehr dick und luftig ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

4. Schritt:
Füllung auf den gekühlten Keksboden löffeln, gleichmäßig in der Form verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Mit einem Stück Backpapier abdecken und mind. 3 Stunden ins Tiefkühlfach stellen. Oder in einem luftdichten Behälter bis zu 1 Monat einfrieren.