

Informationen zur Sendung vom 23.07.2024

Bunte Beerentörtchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 – 8 Portionen)

Gebäckschalen

½ Rolle Filo-Teig
125 g Butter
Puderzucker zum Bestreuen

Cremefüllung

250 g Mascarpone
100 g Naturjoghurt
1 Vanilleschote
3 – 4 EL Zucker
200 g Sahne

500 g Beeren nach Wahl

Erdbeeren,
Johannisbeeren,
Blaubeeren,
Brombeeren,
Himbeeren

Außerdem

Rosenblätter, Minze, Melisse
oder andere essbare Blüten zum
Dekorieren

Zubereitung

Den Filo-Teig in 10 x 10 cm große Quadrate oder in Kreise schneiden. Die Maße hängen etwas von der Größe der Förmchen ab. Es eignet sich eine Muffinform oder einzelne kleine Backformen. Die Butter schmelzen. Die Formen von innen ausbuttern und nun jedes Teigblatt nach und nach mit Butter einpinseln. Jeweils 3 – 4 Lagen in eine Form einpassen. Dann für circa 15 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben.

Währenddessen die Sahne schlagen. Die Mascarponecreme mit Joghurt verrühren und mit Zucker und Vanillemark würzen. Die geschlagene Sahne unterheben und die Creme kaltstellen.

Die Erdbeeren waschen und putzen. Andere Beerensorten je nachdem auch waschen und weniger schöne Exemplare aussortieren.

Anrichten

Die Törtchen erst unmittelbar vor dem Servieren zusammenbauen. Dafür die gebackenen Schalen komplett mit Puderzucker berieseln. Die Mascarponecreme bis zu einem Drittel mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel in die Gebäckschalen füllen. Zum Schluss mit reichlich Beeren belegen und mit Blütenblättern oder Minze garnieren.

Informationen zur Sendung vom 23.07.2024

Bunte Beerentörtchen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Beeren pflücken

Grüne Beeren reifen bei Lagerung nicht nach – sie bleiben sauer. Von daher nur Exemplare ernten, die genau richtig sind und gut schmecken. Große Eimer sind zum Sammeln nicht geeignet. Die oberen Früchte drücken die unteren Beeren zusammen. Spankörben oder flache Schalen sind prima. Wer wild sammelt, sollte nicht an befahrenen Straßen pflücken.

Nicht lange lagern – am besten frisch verarbeiten. Hat man keine Zeit, die Beeren einfach einfrieren und Konfitüre einfach später in kleinen Mengen kochen.

Strudelteig kaufen

Filo- oder Yufka-Teig gibt es im Supermarkt unter Strudel-oder Filo-Teig im Kühlregal. Sollte er im Sortiment nicht vorhanden sein, gibt es Filo- oder Yufka-Teig im türkischen oder griechischen Lebensmittelhandel. Meist wird er dort in verschiedenen Stärken angeboten. Am besten auf dünne Blätter zurückgreifen. Teigreste wieder gut verschließen und in Folie wickeln. Wenn der empfindliche Filo-Teig länger an der Luft liegt, trocknet er aus und wird brüchig.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!