

PORTIONEN

4

ZEIT GESAMT

20 min

LEVEL

easy

Rezept

FRUCHTTÖRTCHEN

Es ist immer praktisch, fertig gebackene **Tartelettes** zur Hand zu haben, vor allem wenn man schnell und ohne großen Aufwand köstliche Fruchttörtchen zaubern möchte. Man braucht lediglich eine leckere Creme, ein paar frische Früchte – und schon ist das Dessert oder die kleine Leckerei für den Nachmittagskaffee bereit. Das Schönste daran ist, dass diese Törtchen komplett frei von Getreide und Zucker sind, was sie zu einer großartigen Option für alle macht, die gesund genießen möchten.

Also wir haben immer Tartelettes im Gefrierschrank – man weiß ja nie, wer da so vor der Tür steht.



ZUTATEN

- 4 **Tartelettes**
- 150 g Mascarpone
- 150 g Sahne
- Früchte nach Wahl (hier Erdbeere, Nektarine, Brombeere)
- ca. 40g pulverisierte **Erythrit-Stevia-Mischung**
- Flavor Drops Vanille (optional)

Sommer auf dem Teller!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schlage den Mascarpone mit der Sahne zu einer gleichmäßigen Masse und gib die Süße nach Geschmack hinzu. Wenn Du es magst, können auch gerne 2-3 Tropfen Flavor Drops Vanille mit hinein.

SCHRITT 2

Wasche und schneide die Erdbeeren in recht kleine Würfel (dann passen mehr auf das Törtchen). Wasche und schneide auch die anderen Früchte, für die Du Dich entschieden hast.

SCHRITT 3

Gib die Creme in einen Dressiersack mit einer Tülle Deiner Wahl (bei mir war es die Sterntülle) und trage die Creme auf die Trötchen auf.

SCHRITT 4

Verteile die vorbereiteten Früchte auf der Creme. Mit etwas Pudererythrit und einem Pfefferminzblatt verziert, kannst Du die Törtchen dann servieren.

Natürlich könnte auch etwas geschmolzene **no-sugar-added Schokolade** als Dekoration dienen. Lass' Deiner Fantasie freien Lauf.