Erdbeer-Mandel-Törtchen

Leicht gemachte Törtchen mit Erdbeeren, Mandeln, Pistazien, Schokolade und Sahne. Die Zubereitung dauert etwas länger.

Zutaten:

Für den Teig:
250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
150 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb

Für den Belag:
750 g Erdbeeren
5 Esslöffel Erdbeerkonfitüre
1 Esslöffel Himbeergeist
240 g Sahne
100g Zartbitter-Schokolade
1 Esslöffel gehackte Pistazien

Zubereitung

Die Butter in Stückchen schneiden und mit dem Mehl, dem Backpulver, den Mandeln, dem Zucker, dem Salz und dem Eigelb schnell zu einem geschmeidigem Mürbeteig kneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen, und von den Stielen entfernen. Große Erdbeeren durchschneiden. Die Erdbeerkonfitüre durch ein Sieb geben, mit dem Himbeergeist mischen und kurz warm machen. 200 g Sahne steif schlagen.

Den Teig dünn rollen und damit die Förmchen auslegen.Das ganze 15-20 Minuten im Ofen backen bis sie goldbraun sind und abkühlen lassen.

Die Zartbitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit der restlichen Sahne mischen. Die flüssige Schokolade in den abgekühlten Törtchen in einer dünne Schicht verteilen. Danach die Erdbeeren auf den Törtchen verteilen und mit der Erdbeerkonfitüre überstreichen. Dann die Sahne auf den Törtchen verteilen und mit den Pistazien bestreuen.