

MÜRBETEIGTÖRTCHEN MIT VANILLEPUDDING UND FRÜCHTEN



TARTELETTES DE PÂTE BRISÉE AU PUDDING À LA VANILLE ET AUX FRUITS

| | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Bogen Mürbeteig | 1 rouleau de pâte brisée |
| URSI® 250 g | URSI® 250 g |
| Vanillepudding | de pudding à la vanille |
| 150 g Erdbeeren | 150 g de fraises |
| 50 g Johannisbeeren | 50 g de groseilles |
| 50 g Heidelbeeren | 50 g de myrtilles |
| 50 g Himbeeren | 50 g de framboises |
| MOUNTAIN® | MOUNTAIN® |
| 50 g Kristallzucker | 50 g de sucre cristallisé |
| CHÂTEAU® | CHÂTEAU® |
| 10 g weiße Schokolade | 10 g de chocolat blanc |
| CHÂTEAU® | CHÂTEAU® |
| 10 g Zartbitterschokolade | 10 g de chocolat noir |
| TAMARA® | TAMARA® |
| 6 EL Aprikosenkonfitüre | 6 cuillerées de confiture d'abricots |
| MELRO® | MELRO® |
| 1 Dose Schlagsahne | 1 bombe de crème fraîche |
| 4 Zweige frische Biopfefferminze | 4 branches de menthe bio fraîche |
| GALA® | GALA® |
| 2 feine Butterwaffeln | 2 fines galettes au beurre |
| BRATELLA® | BRATELLA® |
| 15 g Backen und Braten | 15 g de cuire et rôtir |
| ALBONA® | ALBONA® |
| 15 g Weizenmehl | 15 g de farine de blé |



4 Personen
personnes



1 Stunde
heure

Entdecken Sie mehr Rezepte unter /
Découvrez plus de recettes sur
www.aldi.com

ALDI



MÜRBETEIGTÖRTCHEN MIT VANILLE-PUDDING UND FRÜCHTEN

TARTELETTES DE PÂTE BRISÉE AU PUDDING À LA VANILLE ET AUX FRUITS



1 Den Ofen auf 180°C vorheizen. 4 Tortenförmchen bebuttern und mit etwas Fett bestreuen. Das restliche Mehl abschütteln. Den Bogen Mürbeteig in Stücke schneiden und die Förmchen damit auskleiden. In jeden Tortenboden Löcher stechen. Das Backpapier, das sich gemeinsam mit dem Mürbeteig in der Verpackung befindet, in Stücke schneiden und in die Förmchen legen. Mit Backbohnen füllen und in den Ofen geben.

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez 4 moules à tartelettes et saupoudrez-les de farine. Éliminez la farine excédentaire. Coupez le rouleau de pâte brisée en plusieurs disques et foncez les moules. Piquez chaque fond de tarte avec une fourchette. Coupez le papier sulfurisé fourni avec la pâte en plusieurs disques. Placez-les dans les moules. Déposez des haricots secs sur le papier et mettez les moules au four.

2 Die Backbohnen nach 5 Minuten entfernen und weiter backen. Nach 10 Minuten aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Butterwaffeln zerkrümeln und über die Törtchen verteilen. Darauf jeweils 1 Esslöffel Aprikosenkonfitüre geben. Dann mit Vanillepudding füllen und mit dem Obst dekorieren.

Enlevez les haricots secs après 5 minutes et poursuivez la cuisson. Au bout de 10 minutes, enlevez les moules du four et laissez refroidir. Émiettez les galettes au beurre et répartissez-les sur les tartelettes.

Étalez ensuite 1 cuillère de confiture d'abricots sur chaque tartelette. Ajoutez le pudding à la vanille et garnissez de fruits.

3 Die restliche Aprikosenkonfitüre und einen Schuss Wasser in einen Stieltopf geben. Bei mäßiger Hitze erwärmen, bis die Masse zähflüssig ist. Das Obst mit einer Schicht der Konfitürenglasur bestreichen.

Mettez le reste de la confiture d'abricots et un peu d'eau dans un poêlon. Chauffez à feu doux jusqu'à obtenir un liquide sirupeux. Recouvrez les fruits d'une couche de glaçage à la confiture.

4 Mit einem scharfen Messer Splitter von der Schokolade schaben. Den Kristallzucker in den Blender geben und zu Staubzucker mixen. Die Törtchen mit den Schokoladensplittern, dem Staubzucker, einem Tupfen Schlagsahne und Pfefferminzblättern garnieren.

Grattez des copeaux de chocolat avec un couteau aiguisé. Mixez finement le sucre cristallisé pour obtenir du sucre impalpable. Garnissez les tartelettes avec des copeaux de chocolat, du sucre impalpable, d'un peu de crème fraîche et de quelques feuilles de menthe.

LECKER mit
DÉLICIEUX avec

