

Meine Mama hat diese Törtchen zum Muttertag bekommen und war mehr als begeistert – nicht nur weil sie unglaublich brave Kinder hat, sondern weil es ihr so gut geschmeckt hat.

Und einfach nachzumachen sind sie auch...

Erdbeerschaumtörtchen

4 Portionen 170 kcal/ ca. 3 BE

Zutaten:

2 Eiweiß
1TL Speisestärke
1 TL Erdbeeressig oder normaler Essig
100 g Staubzucker
180 ml fettarmes Vanillejoghurt
170 g Erdbeeren
2 EL Johannisbeergelee
2 EL Orangensaft



Zubereitung:

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einer großen Schüssel das Eiweiß steif schlagen, danach Speisestärke und Essig einrühren.

Löffelweise den Zucker unterrühren bis eine glänzende, feste Masse entstanden ist (ca. 10 Minuten schlagen). Die Mischung in 4 Portionen aufteilen und diese mit reichlich Abstand auf das Backblech setzen. Die Kleckse zu Kreisen von ca. 10 cm Durchmesser verstreichen und 40 – 45 Minuten backen bis sie hellbraun und knusprig sind.

Johannisbeergelee und Orangensaft in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen bis das Gelee schmilzt – 10 Minuten abkühlen lassen.

Törtchen vorsichtig vom Backblech heben und auf einen Teller legen. Mit Joghurt bestreichen und mit den Erdbeeren belegen. Die Geleemischung darüber gießen und sofort servieren.

Tipp: Natürlich kann man auch andere Arten von Joghurt oder Obst verwendet werden.

Guten Appetit!