

Brombeer – Mascarpone – Törtchen

Zutaten:

300 g Brombeeren
150 g Mascarpone
150 g Sahne
2 EL Amaretto
50 g Zucker
20 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
6 Tortletts (Fertigprodukt)



Zubereitung:

- Die Sahne mit 10 g Gelatine steif schlagen.
- Etwa 100 g Brombeeren fein pürieren.
- Püree mit Zucker, Mascarpone, Restgelatine und Amaretto verrühren.
- Sahne gleichmäßig unterheben.
- Restliche Beeren auf die Tortletts legen.
- Creme darauf verteilen.
- Mit je einer Beere verzieren.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen.