

Obst-Törtchen



Zutaten



- 1 Packung Fertigtörtchen (meistens 6 Stück in 1 Packung)
- 1 Banane
- 1 kleine Dose Mandarinen
- 200 Gramm Erdbeeren
- 1 Packung Tortenguss klar

Was braucht man sonst noch?



- 1 Stieltopf
- 1 Untersetzer
- 1 großes und 1 kleines Brettchen
- 1 Sieb
- 1 Schneebesen
- 1 Dosenöffner
- 1 scharfes Messer
- 1 Esslöffel

Zubereitung



1.

Erdbeeren waschen



2.

Blätter abschneiden und große Erdbeeren einmal durchschneiden



3.

Mandarinendose öffnen – Vorsicht, die Kanten des Deckels sind scharf



4.

Sieb über den Topf halten und Mandarinen mit dem Saft in das Sieb ausschütten



5.

Banane schälen und in Scheiben schneiden



6.

Törtchenböden auf das große Brett legen und das Obst auf den Törtchenböden verteilen



7.

Saft aus dem Topf in einen Messbecher schütten, 200 ml Saft abmessen

Tipp: Mit Wasser bis 200 ml auffüllen, falls es zu wenig Saft ist.



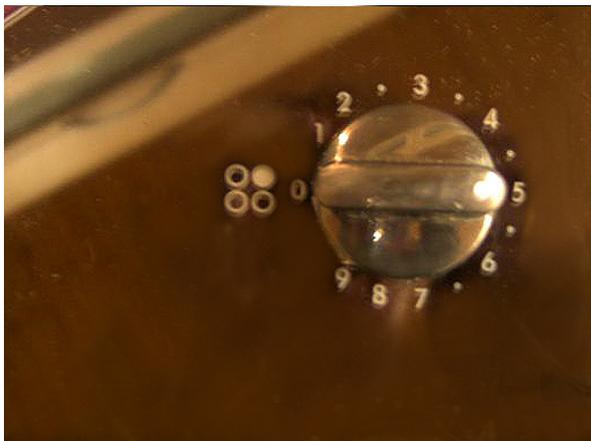
8.

Saft wieder in den Topf schütten, Packung mit Tortenguss aufreißen und das Pulver in den kalten Saft streuen



9.

Pulver gut verrühren



10.

Herd auf mittlere Hitze anschalten



11.

umrühren bis die Masse kocht,
dann kurz rühren bis der Tortenguss
klar wird

Herd abschalten und Topf auf den
Untersetzer stellen



12.

mit dem Löffel den Guss schnell
über Obst verteilen und abkühlen
lassen

Guten Appetit!