

# Sommerliche Fruchttörtchen

## Du brauchst für ca. 5 Törtchen:

- 150 g Butterkekse
- 100 g flüssige Butter
- 4 Blatt Gelatine
- 250 g Magerquark
- 50 g Zucker
- Saft von 1 kleinen Zitrone
- 300 g Sahne
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe in Gelb, Grün und Rosa
- Reife Mango, Kiwi, 200 g Himbeeren (frisch oder TK)

## Los geht's:

1. Lege ca. 5 Dessertringe auf ein Brett oder ein mit Backpapier belegtes Blech.
2. Zermahle die Butterkekse mit einem Nudelholz bis es feine Brösel sind. Vermische diese mit der flüssigen Butter.
3. Gib die Butterbrösel auf den Boden der Dessertringe und drücke sie fest. Stelle das Blech bzw. Brett mit den Ringen für mind. eine Stunde in den Kühlschrank.
4. Weiche die Gelatine im Wasser ein.
5. Rühre den Quark mit dem Zucker und Zitronensaft cremig. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif.
6. Löse die Gelatine in einem kleinen Topf auf. Gib 1 EL Creme in den Topf, verrühre ihn mit der Gelatine. Dann verrührst Du die Gelatine mit der restlichen Creme.
7. Portioniere die Creme auf drei gleichgroße Teile und färbe sie in der gewünschten Farbe ein.
8. Gib die Sahnecreme auf die Keksböden und lasse alles im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden.
9. Gib das Fruchtfleisch der Früchte bzw. Beeren in ein hohes Gefäß und püriere sie. Verteile das Püree auf den Törtchen.
10. Anschließend verzierst Du deine Törtchen mit dem Streudekor und Glitzer Cubies.

## Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Gelb, Grün
- Richie's Bakery: Streudekor Coolanas
- Richie's Bakery: Streudekor Kaktus Mix
- Richie's Bakery: Streudekor Aloha Mix



Web  
[www.richies-bakery.de](http://www.richies-bakery.de)

Facebook  
[www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach](https://www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach)

Richie's  
BAKERY

Aloha Mix  
Streudekor