



Menge 4 Törtchen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

KARAMBOLA-TÖRTCHEN

Tropische Frucht und Vanillecreme auf Mürbteigtorteletts.



Zutaten

2	Karambolen (Sternfrüchte)
20 ml	Rum
1 EL	Diamant Puderzucker
2	sehr frische Eier
1/2	Vanilleschote
250 ml	Milch
75 g	Diamant Feinster Zucker
20 g	Speisestärke
4	Mürbeteigtorteletts
zum Bestäuben	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Die Früchte waschen und in Scheiben schneiden. Mit Rum beträufeln, Puderzucker darüber sieben und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Eier trennen. Vanilleschote aufschlitzen und mit der Milch und 1 EL Zucker zum Kochen bringen. Vanilleschote entnehmen. Eigelb mit Stärke verquirlen und hineinrühren und die Creme gut durchkochen lassen.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Die abgekühlte Creme in die Torteletts streichen und mit Karambolascheiben belegen.
4. Mit Puderzucker bestäuben und die Törtchen kurz unter den Grill geben, bis der Zucker leicht karamellisiert.
5. Tipp: Statt mit der Eiercreme lässt sich das Törtchen auch mit Vanillepudding füllen!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.