



Nougat-Tartelettes

mit Kokos-Crème und Erdbeeren

  | ZUBEREITUNG: CA. 60 MINUTEN

Zutaten für 12 Törtchen

400 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Pr. Salz
4-5 EL kaltes Wasser
Viba Nougat-Minis (nach Wahl)

Topping

300 g Magerquark
3 - 4 EL Kokosmilch
2 EL Kokosflocken
Vanilleextrakt
Erdbeeren
Viba Nougat-Crème

- 1 Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Zucker, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend die Nougat-Minis – wir haben hier Kokos-Nougat verwendet – in kleine Stücke schneiden und in den Teig einarbeiten. Den Teig in der Zwischenzeit kalt stellen.
- 2 Die Tartelette-Förmchen mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig in 6 gleichgroße Portionen teilen und in die Förmchen drücken.
Tipp: Damit sich der Teig nicht wölbt die Tartelettes am besten blind backen. Dazu den Teig zunächst mit einer Gabel einstechen, anschließend mit Backpapierzuschnitten belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.
- 3 Die Tartelettes bei 170°C Umluft ca. 15 Minuten backen. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und weitere 6 – 8 Minuten backen.
- 4 Für das Topping Magerquark, Kokosmilch und Kokosflocken verrühren und die Crème anschließend auf die Tartelettes geben.
Tipp: Wer es gerne süß mag, kann die Crème nach belieben mit Vanilleextrakt süßen.
- 5 Zuletzt die frischesten Erdbeeren auf die Tartelettes geben und mit Nougat-Crème garnieren.