

NEKTARINEN BAISER TÖRTCHEN MIT EIS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

#126



- ANZEIGE -

Ich liebe Baiser, kombiniert mit einem lockeren Rührteig, frischen Nektarinen und Vanille-Eis ist es wirklich ein Traum. Ich habe das Dessert als kleine Törtchen in Soufflee Förmchen gebacken, ihr könnt es aber auch in einer großen Ofenform backen. Die Baiser Törtchen schmecken sowohl warm als auch kalt hervorragend.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C H

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

RÜHRTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt kurz. Gib die Eigelbe dazu und rühre sie ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit der Milch, dem Zitronenabrieb und -saft unter den Teig. Fette die Ofenförmchen und fülle den Teig gleichmäßig hinein.



Statt Milch kannst du auch Amaretto verwenden.

RÜHRTEIG:

- 50 g** Butter (weich)
- 50 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eigelbe
- 100 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 2 EL** Milch
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 1 EL** Zitrone (Saft)

BAISER

Schlage die Eiweiße mit dem Salz fast steif. Lasse den Zucker einrieseln und schlage die Masse etwa 8-10 Minuten komplett steif, bis keine Zuckerkristalle mehr zu spüren sind. Heize in der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Heißluft vor.

BAISER:

- 2** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Zucker

FÜLLUNG

Entsteine die Nektarinen und schneide sie in Spalten. Verteile die Spalten auf dem Teig.

FÜLLUNG:

- 300 g** Nektarinen

TÖRTCHEN BACKEN

Verteile das Baiser auf den Nektarinen und streue die gehobelten Mandeln darüber. Backe die Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Heißluft für etwa 30 Minuten.



Die Backzeit verlängert sich, wenn du eine große Ofenform statt den kleinen Förmchen verwendest.

ZUM BESTREUEN:

- 20 g** Mandeln (gehobelt)

SERVIEREN

Nimm die Törtchen aus dem Ofen und serviere sie warm oder kalt mit Vanilleeis. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

ZUM SERVIEREN:

- 4** Kugeln Vanilleeis