Spaghetti-Tartelettes

Das Rezept für die Sparghetti-Tartelettes ist schnell zubereitet und lässt die Gäste staunen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

8 Stk.	Tartelettes
300 ml	Milch (kalt)
1 Packung	Paradies Creme (Vanille)
200 g	Erdbeermarmelade
Nach Belieben	Zitronensaft
Nach Belieben	Kuvertüre (weiß)

Zubereitung

1. Für die Spaghetti-Tartelettes die Milch in eine hohe Rührschüssel geben und unter rühren mit einem Mixer, die Paradies Creme hinzufügen. Die Masse auf höchster Stufe ca. 3 Minuten lang aufschlagen bis sie fest ist. Die Creme sollte bis zum Verzehr in den Kühlschrank, sodass sie gut durchkühlt ist und einen festen Stand hat.

2. Vor dem Servieren, die Erdbeermarmelade mit etwas Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben und über einem kochenden Wasserbad ca. 2 Minuten geschmeidig rühren.

3. Die Paradies Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und dann in Spaghettiform auf die Tartelettes spritzen. Zum Schluß noch die Tartelettes mit Marmelade beträufeln und die Kuvertüre drüber raspeln.

Tipp

Die Spaghetti-Tartelettes unbedingt kalt servieren.