

# Schnelle Beeren-Torteletts

Die schnellen Beeren-Torteletts sind für alle die, die es eilig haben. Ein Rezept, das bestimmt allen Generationen schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

	20 g	Vanillepuddingpulver
	1 EL	<a href="#">Zucker</a>
	200 ml	Milch
	50 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
	8 Stk.	Torteletts (8 cm Ø)
Nach Belieben		FrISChe Beeren (z. B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren u.s.w.)
Nach Belieben		Zitronenmelisse (zum Dekorieren)

## Zubereitung

1. Natürlich kann man die **Torteletts** auch selber backen, aber oftmals hat man nicht die Zeit oder die passenden Backformen zur Hand. Dann kann man auch mal auf fertige Torteletts zurückgreifen und hat dann mit nur wenig Aufwand hübsche und schmackhafte Torteletts zum Anbieten auf dem Tisch.
2. Für die Creme braucht man dann nur noch das Puddingpulver, den Zucker und ein paar Esslöffeln von der Milch in einer Schüssel glatt rühren.
3. Dann die restliche Milch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Anschließend den Topf vom Herd ziehen, die Vanillepudding-Sauce einrühren, den Topf erneut auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Der Pudding sollte hinterher unter gelegentlichem Rühren komplett auskühlen.

4. Nun die Beeren verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Jetzt das Schlagobers steif schlagen. Wer es gerne süßer mag, kann auch noch ein wenig Vanillezucker mit untermischen.
6. Danach das Schlagobers unter den ausgekühlten Pudding heben.
7. Dann den Pudding gleichmäßig auf den Torteletts verteilen.
8. Letztendlich die Beeren hübsch auf dem Pudding drapieren, eventuell mit etwas Melisse dekorieren und am besten gleich servieren.

## **Tipp**

Die schnellen Beeren-Torteletts lassen sich prima mit Staubzucker, Schokoladenguss oder Tortenguss verfeinern. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.