

## Erdbeer-Törtli

🕒 35 Min. + 12 Min. backen

Ergibt 8 Törtli

**1 ausgewallter Blätterteig** (32 cm Ø)  
**1 Beutel dunkle Schokoladeglasur** (ca. 125 g), geschmolzen

**1 Vanillestängel**  
**2 dl Milch**  
**3 EL Zucker**  
**1 EL Maizena**  
**1 Ei**

**250 g Erdbeeren**  
**Puderzucker**  
zum Bestäuben

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teigformen ausstechen und backen (siehe Anwendung). Bödeli mit der Schokoladeglasur ausstreichen.

2. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides mit Milch, Zucker, Maizena und Ei mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, etwas abkühlen.

3. Creme in die Bödeli verteilen, Erdbeeren in Scheiben schneiden, darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

**Stück:** 233 kcal, F 14 g, Kh 23 g, E 3 g

## Tartelettes aux fraises

🕒 35 min + 12 min au four

Pour 8 tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée** (Ø 32 cm)  
**1 sachet de glaçage foncé** (d'env. 125 g), fondu

**1 gousse de vanille**  
**2 dl de lait**  
**3 c. s. de sucre**  
**1 c. s. de maizena**  
**1 œuf**

**250 g de fraises**  
**sucre glace**  
pour le décor

1. Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse et y découper des formes à l'emporte-pièce, faire cuire au four (voir mode d'emploi). Masquer les fonds de glaçage.

2. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, mélanger les deux au fouet avec lait, sucre, maizena et œuf. Porter à ébullition sans cesser de remuer sur feu moyen. Dès que le mélange épaissit, éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Passer la crème au tamis dans un bol, laisser tiédir un peu.

3. Verser la crème dans les fonds de pâte, couper les fraises en tranches, répartir dessus, poudrer de sucre glace.

**Pièce:** 233 kcal, lip 14 g, glu 23 g, pro 3 g



## Schokolade-Birnen-Törtli

🕒 20 Min. + 12 Min. backen

+ 1 Std. kühl stellen

Ergibt 8 Törtli

**1 ausgewallter Blätterteig** (32 cm Ø)  
**1 Beutel dunkle Schokoladeglasur** (ca. 125 g), geschmolzen

**4 EL Mandelblättchen**

**2 dl Bio-Vollrahm**  
**50 g Schokoladepulver**

**1 Dose Birnenhälften** (ca. 410 g)

**50 g weisse Schokolade**  
(z. B. Toblerone)

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teigformen ausstechen und backen (siehe Anwendung). Bödeli mit der Schokoladeglasur ausstreichen. Mandelblättchen in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten, in die Bödeli verteilen.

2. Kalten Rahm mit Schokoladepulver steif schlagen, ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Birnen abtropfen, in Würfeli schneiden.

4. Schokoladerahm in die Bödeli verteilen, Birnen darauf verteilen. Von der Schokolade mit einem grossen Messer Späne abschaben, darüberstreuen.

**Stück:** 362 kcal, F 25 g, Kh 28 g, E 4 g

## Tartelettes choco-poires

🕒 20 min + 12 min au four

+ 1 h au frais

Pour 8 tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée** (Ø 32 cm)  
**1 sachet de glaçage foncé** (d'env. 125 g), fondu

**4 c. s. d'amandes effilées**

**2 dl de crème entière bio**  
**50 g de chocolat en poudre**

**1 boîte de moitiés de poires**  
(d'env. 410 g)

**50 g de chocolat blanc**  
(p. ex. Toblerone)

1. Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse et y découper des formes à l'emporte-pièce, faire cuire au four (voir mode d'emploi). Masquer les fonds de glaçage. Faire griller les amandes effilées à sec dans une poêle, répartir dans les fonds de pâte.

2. Fouetter la crème bien froide en chantilly avec le chocolat en poudre, mettre env. 1 h au frais.

3. Égoutter les poires, les couper en petits dés.

4. Répartir la chantilly chocolatée dans les fonds de pâte, dresser les poires dessus. Prélever des copeaux de chocolat à l'aide d'un grand couteau, parsemer.

**Pièce:** 362 kcal, lip 25 g, glu 28 g, pro 4 g

## Tiramisu-Törtli

🕒 20 Min. + 12 Min. backen

Ergibt 8 Törtli

**1 ausgewallter Blätterteig** (32 cm Ø)  
**1 Beutel dunkle Schokoladeglasur** (ca. 125 g), geschmolzen

**2 TL sofortlöslicher Kaffee**  
**1 EL heisses Wasser**

**500 g Mascarpone**  
**50 g Puderzucker**  
**1 Bio-Orange**

**Kakaopulver**  
zum Bestäuben

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teigformen ausstechen und backen (siehe Anwendung). Bödeli mit der Schokoladeglasur ausstreichen.

2. Kaffeepulver mit dem Wasser in einer Schüssel auflösen.

3. Mascarpone und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte der Masse zum aufgelösten Kaffee geben, mischen. Von der Orange wenig Schale abreiben, unter die restliche Masse rühren.

4. Massen abwechslungsweise in die Bödeli verteilen, mit Kakaopulver bestäuben.

**Stück:** 473 kcal, F 41 g, Kh 21 g, E 4 g

## Tartelettes tiramisu

🕒 20 min + 12 min au four

Pour 8 tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée** (Ø 32 cm)  
**1 sachet de glaçage foncé** (d'env. 125 g), fondu

**2 c. c. de café soluble en poudre**  
**1 c. s. d'eau très chaude**

**500 g de mascarpone**  
**50 g de sucre glace**  
**1 orange bio**

**cacao en poudre**  
pour le décor

1. Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse et y découper des formes à l'emporte-pièce, faire cuire au four (voir mode d'emploi). Masquer les fonds de glaçage.

2. Délayer le café en poudre avec l'eau dans un bol.

3. Mélanger le mascarpone et le sucre glace dans un grand bol. En ajouter la moitié au café délayé, mélanger. Râper un peu de zeste d'orange, l'incorporer à l'autre moitié.

4. Verser les crèmes dans les fonds de pâte, en alternant crème claire et foncée, poudrer de cacao.

**Pièce:** 473 kcal, lip 41 g, glu 21 g, pro 4 g

## Anwendung

1. Teig entrollen. Ausstecher in wenig Mehl wenden, 8 Teigformen ausstechen (Bild 1), mit dem Papier auf ein Blech legen. Teigrand mit Ei bestreichen, kleine Backpapierstücke unter die Blindbackhilfen legen. Diese in die Mitte der Teigformen legen (Bild 2).

2. **Backen:** ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, heisse Blindbackhilfen sofort entfernen (**Tipp:** heisses Gebäck auf ein sauberes Küchentuch kippen, so fällt die Blindbackhilfe aus dem Gebäck). Bödeli auf einem Gitter auskühlen.

Ausstechform für Törtchen Herz & Blume (8er-Set / Art.-Nr. 25754). Ausstecher spülmaschinengeeignet, Blindbackhilfen nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



## Mode d'emploi

1. Dérouler l'abaisse. Passer l'emporte-pièce dans de la farine, découper 8 formes (photo 1), les poser sur une plaque avec le papier. Dorer le bord à l'œuf, poser de petits morceaux de papier cuisson sous les accessoires de cuisson à blanc, puis poser ceux-ci au centre de la pâte (photo 2).

2. **Cuisson:** env. 12 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Retirer, ôter aussitôt les accessoires de cuisson à blanc chauds (**suggestion:** retourner les fonds de tartelettes sur un linge propre pour faire tomber les accessoires). Laisser refroidir les fonds sur une grille.

Emporte-pièces pour tartelettes cœurs/fleurs (lot de 8 / n° d'art. 25754). Lave-vaisselle autorisé pour les emporte-pièces, lave-vaisselle interdit pour les accessoires. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.



Betty Bossi

# Feine Törtchen

## Succulentes tartelettes



## Blaubeer-Törtli

🕒 20 Min. + 12 Min. backen

Ergibt 8 Törtli

**1 ausgewallter Blätterteig** (32 cm Ø)  
**1 Beutel weisse Schokoladeglasur** (ca. 125 g), geschmolzen

**250 g Blanc battu**  
**1 TL Vanillepaste**  
**2 EL Heidelbeerkonfitüre**  
**1 EL Zucker**

**200 g Blaubeeren**  
**Puderzucker**  
zum Bestäuben

**1.** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teigformen ausstechen und backen (siehe Anwendung). Bödeli mit der Schokoladeglasur austreichen.

**2.** Blanc battu, Vanillepaste, Heidelbeerkonfitüre und Zucker in einer Schüssel mischen.

**3.** Creme in die Bödeli verteilen, Blaubeeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

**Stück:** 222 kcal, F 12 g, Kh 23 g, E 4 g

## Tartelettes aux myrtilles

🕒 20 min + 12 min au four

Pour 8 tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée** (Ø 32 cm)  
**1 sachet de glaçage blanc** (d'env. 125 g), fondu

**250 g de blanc battu**  
**1 c. c. de pâte de vanille**  
**2 c. s. de confiture de myrtille**  
**1 c. s. de sucre**

**200 g de myrtilles**  
**sucre glace**  
pour le décor

**1.** Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse et y découper des formes à l'emporte-pièce, faire cuire au four (voir mode d'emploi). Masquer les fonds de glaçage.

**2.** Mélanger dans un bol blanc battu, pâte de vanille, confiture et sucre.

**3.** Verser la crème dans les fonds de pâte, répartir les myrtilles dessus, poudrer de sucre glace.

**Pièce:** 222 kcal, lip 12 g, glu 23 g, pro 4 g

## Steinpilzmousse-Törtli

🕒 20 Min. + 12 Min. backen

+ 1 Std. kühl stellen 🌿 **vegetarisch**

Ergibt 8 Törtli

**1 ausgewallter Blätterteig** (32 cm Ø)

**2½ dl Vollrahm**  
**25 g getrocknete Steinpilze**

**1 EL Olivenöl**  
**2 Zweiglein Thymian**  
**½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**

**30 g Alfalfa-Rucola-Sprossen** (Bio)

**1.** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teigformen ausstechen und backen (siehe Anwendung).

**2.** Rahm mit den Steinpilzen mischen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

**3.** Rahm durch ein Sieb giessen, dabei Pilze auffangen, diese beiseite stellen. Rahm steif schlagen, kühl stellen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Steinpilze trocken tupfen, mit Thymian kurz anbraten, würzen, beiseite stellen.

**4.** Die Hälfte der Sprossen in die Bödeli verteilen. Mousse in die Bödeli verteilen, angebratene Pilze und restliche Sprossen darauf verteilen.

**Stück:** 197 kcal, F 16 g, Kh 9 g, E 3 g

## Tartelettes aux bolets

🕒 20 min + 12 min au four

+ 1 h au frais 🌿 **végétarien**

Pour 8 tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée** (Ø 32 cm)

**2½ dl de crème entière**  
**25 g de bolets séchés**

**1 c. s. d'huile d'olive**  
**2 brins de thym**  
**½ c. c. de sel**  
**un peu de poivre**

**30 g de germes d'alfalfa et de roquette** (bio)

**1.** Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse et y découper des formes à l'emporte-pièce, faire cuire au four (voir mode d'emploi).

**2.** Mélanger la crème avec les bolets, mettre env. 1 h à couvert au frais.

**3.** Filtrer la crème à la passoire en recueillant les bolets, réserver ceux-ci. Fouetter la crème, mettre au frais. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Éponger les bolets, les faire revenir un instant avec le thym, saler, poivrer, réserver.

**4.** Répartir la moitié des germes dans les fonds de pâte. Répartir dessus la mousse, les bolets et le reste des germes.

**Pièce:** 197 kcal, lip 16 g, glu 9 g, pro 3 g

## Tomatensalat

🕒 20 Min. + 12 Min. backen

🌿 **vegetarisch**

Ergibt 8 Törtli

**1 ausgewallter Blätterteig** (32 cm Ø)

**1 EL Aceto balsamico**  
**3 EL Olivenöl**  
**½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**  
**250 g Cherry-Tomaten**  
**20 entsteinte schwarze Oliven**  
**1 Schalotte**

**1 Bund Basilikum**

**1.** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teigformen ausstechen und backen (siehe Anwendung).

**2.** Essig und Öl verrühren, würzen. Tomaten vierteln, Oliven halbieren, Schalotte schälen, fein hacken, alles mit der Sauce mischen.

**3.** Basilikum zerzupfen, in die Bödeli verteilen, Tomatensalat darauf verteilen.

**Stück:** 133 kcal, F 10 g, Kh 9 g, E 2 g

## Salade de tomates

🕒 20 min + 12 min au four

🌿 **végétarien**

Pour 8 tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée** (Ø 32 cm)

**1 c. s. de vinaigre balsamique**  
**3 c. s. d'huile d'olive**  
**½ c. c. de sel**  
**un peu de poivre**  
**250 g de tomates cerises**  
**20 olives noires dénoyautées**  
**1 échalote**

**1 bouquet de basilic**

**1.** Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse et y découper des formes à l'emporte-pièce, faire cuire au four (voir mode d'emploi).

**2.** Mélanger le vinaigre et l'huile, saler, poivrer. Couper les tomates en quatre et les olives en deux, peler l'échalote et la hacher finement, mélanger le tout avec la sauce.

**3.** Effeuille le basilic, répartir dans les fonds de pâte, dresser la salade de tomates dessus.

**Pièce:** 133 kcal, lip 10 g, glu 9 g, pro 2 g

## Lachs-Törtli

🕒 25 Min. + 12 Min. backen

Ergibt 8 Törtli

**1 ausgewallter Blätterteig** (32 cm Ø)

**1 Avocado**  
**150 g geräuchertes Lachsfilet am Stück**  
**2 Nori-Blätter**  
**3 EL eingelegter Ingwer**  
**2 TL schwarzer Sesam**

**2 EL Sojasauce**  
**1 TL geröstetes Sesamöl**  
**½ TL Wasabi-Paste**

**1.** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teigformen ausstechen und backen (siehe Anwendung).

**2.** Avocado in Stücke schneiden. Lachs in feine Scheiben, Nori-Blätter in Streifen schneiden. Alles mit dem Ingwer in die Bödeli verteilen, Sesam darüberstreuen.

**3.** Sojasauce, Öl und Wasabi verrühren, dazu servieren.

**Stück:** 163 kcal, F 11 g, Kh 9 g, E 7 g

## Tartelettes au saumon

🕒 25 min + 12 min au four

Pour 8 tartelettes

**1 abaisse de pâte feuilletée** (Ø 32 cm)

**1 avocat**  
**150 g de filet de saumon fumé d'une pièce**  
**2 feuilles de nori**  
**3 c. s. de gingembre mariné**  
**2 c. c. de graines de sésame noir**

**2 c. s. de sauce soja**  
**1 c. c. d'huile de sésame grillé**  
**½ c. c. de pâte de wasabi**

**1.** Préchauffer le four à 220°C. Dérouler l'abaisse et y découper des formes à l'emporte-pièce, faire cuire au four (voir mode d'emploi).

**2.** Couper l'avocat en morceaux, tailler le saumon en fines tranches, et les feuilles de nori en lanières. Répartir le tout avec le gingembre dans les fonds de pâte, parsemer de sésame.

**3.** Mélanger sauce soja, huile et wasabi, servir à part.

**Pièce:** 163 kcal, lip 11 g, glu 9 g, pro 7 g

