



Strawberry Cheesecake Tartelette

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

12	Tartelettes (süß)	400 g	Erdbeeren
6 EL	Frischkäse	3	Tonkabohnen
1 EL	Sahne	1 TL	Zucker
1 TL	Gelierzucker	1 TL	Zitronensaft
	kaltes Wasser	1 Zweig	frische Minze

Zubereitung

Zubereitung

1. 6 Erdbeeren gut waschen und mit den Blättern und Strunk halbieren und beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden.
2. Mark aus den Tonkabohnen kratzen. Erdbeeren mit Gelierzucker und Tonkabohnenmark zu einer dünnen Marmelade verkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.
3. Frischkäse, Zucker und Sahne mit etwas kaltem Wasser verrühren. Etwas Marmelade in die Tartelette Böden geben. Frischkäsecreme darauf geben und nochmals einen kleinen Löffel Marmelade darauf schichten.
4. Törtchen mit Erdbeerhälfte und Minzblatt garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise

Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.