

Erdbeertartlett mit Baiserhaube

4 Portionen

Zutaten:

4 Tartletts

200g Erdbeeren

90g Zucker

3 Eiweiß

90g Zucker

2 TL Mandeln



Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Erdbeeren putzen und mit 90g Zucker in einem Topf oder einer Pfanne karamellisieren.

Auf die Tartletts verteilen.

Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen, dabei die zweiten 90g Zucker einrieseln lassen.

Die Baisermasse auf den Erdbeeren verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Die Tartletts für 10 Minuten backen, bis die Baiserhaube und die Mandeln goldgelb sind.