

Schoko Disk Beeren-Törtchen

Eine süße Versuchung aus Schoko Disks, einer luftig-leichten Creme und frischen Beeren – zum Dahinschmelzen!

Zutaten
2 Portionen

Törtchen
4 Byodo Schoko Disk Vollmilch
80 g Blaubeeren
80 g Himbeeren
Limetten-/ Zitronenzesten
Creme
100 g Sahne
100 g Mascarpone
125 g Magerquark
30 g Zucker
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Sahne steif schlagen. Die übrigen Zutaten für die Creme mit einem Handrührgerät verrühren und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme 15 Minuten kühl stellen.

Anschließend die Creme auf die Schoko Reiswaffeln streichen. Die Beeren verlesen und auf den Schoko Disks verteilen.

Zum Schluss mit Zitronen-und Limettenzesten garnieren.

Die Törtchen eignen sich besonders gut auch für ein Picknick. Dazu die Creme vorher gut kühl stellen und in einer Kühltasche transportieren. Die Beeren in eine Dose packen. So können die Törtchen direkt auf der Picknickdecke zubereitet werden.