

TARTELETTE FRANÇAISE



REZEPT FÜR 2 PORTIONEN

Zutaten:

- 100 g Pfirsich aus der Dose
- 40 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
- 50 g Butter (+ etwas für die Form)
- 15 g Zucker
- 20 g Vanille-Puddingpulver
- + 250 ml eiweißfreier Milchersatz

6 Stk **Mevalia Fette Biscottate**

Zubereitung:

Zwieback im Mörser vorsichtig zerkleinern (alternativ in ein Küchentuch wickeln und darin zerstampfen). In zwei vorgefettete Tarte-Förmchen (ca. 12cm Durchmesser) aufteilen.

Butter währenddessen im Topf zerlassen, Zucker hinzufügen, geschmolzene Masse gleichmäßig über die zwei Förmchen mit Zwieback-Boden verteilen. Anschließend in den Kühlschrank bis zur vollständigen Erhärtung.

Währenddessen Pudding nach Anleitung mit eiweißfreier Milch zubereiten, die

Puddingmasse zu gleichen Teilen auf die zwei Förmchen verteilen.

Mit Früchten garnieren und auskühlen lassen.

BON APPETIT!

Nährwertangaben:	Pro Portion
Energie	297 kcal
Fett	12 g
Kohlenhydrate	28 g
Protein	2,8 g
Phenylalanin	42 mg