

# Tartelettes „Annabelle“ mit Spekulatius- körnchen



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- Tartelettes "Annabelle" (Art. 93692)
- 100 g Mascarpone
- 30 g Sahne
- 40 g Puderzucker
- 2 EL Spekulatiuspaste

## Zubereitung:

Die Mascarpone mit der Sahne, dem Zucker und der Spekulatiuspaste mischen.

Nun die Creme mit einem Spritzbeutel in die Tartelettes „Annabelle“ füllen und anschließend mit einem Spekulatiuskeks dekorieren.

### Zubereitung Spekulatiuspaste:

Einige Spekulatiuskekse mit etwas kaltem Milchkaffee zu einer Paste rühren. Solange vermengen bis diese eine für den Spritzbeutel geeignete Konsistenz haben.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH