



Rezept für Vulva-Törtchen



Mürbeteig für den Boden:

- 80g Zucker
- 160g Butter
- 250g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- (für einen dunklen Boden Kakao nach belieben)

Alles flink verkneten,
Mürbeteig etwas ruhen lassen,
dann dünn ausrollen,
in **Schiffchenbackform** bei 170° Umluft
(180° Ober/ Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.



Creme zum verzieren:

- **200g Schlagsahne** mit **2-4TL Sahnesteif** und/oder **Sofortgelantine** schlagen
- **200g Frischkäse** unterrühren
- **2-3 EL Puderzucker** dazu

Für die rosa Creme zusätzlich:

- **2EL pürierte Erdbeeren** und **rote Lebensmittelfarbe** nach belieben



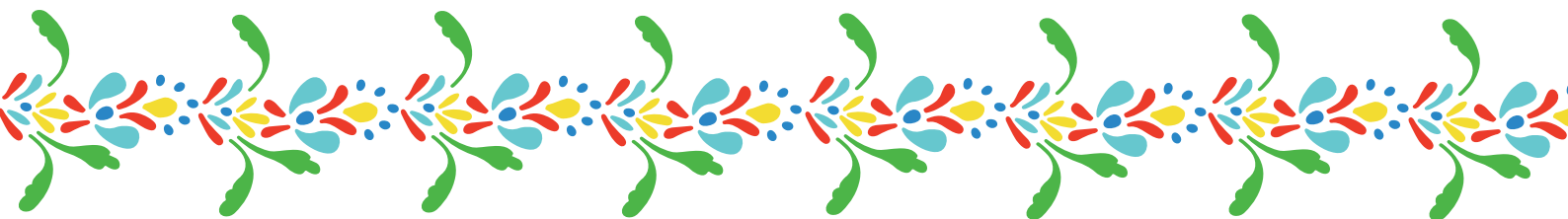
Für die Schoko-Creme zusätzlich:

- **Kakao** nach belieben
- Tipp: falls die Masse zu trocken wird, etwas **Milch** dazu geben
- etwas **geriebene Orangenschale** und **orangefarbene Lebensmittelfarbe** dazu





Fertig!



Du suchst etwas Unvergessliches für deinen nächsten Geburtstag,
den Mädelsabend oder ein besonderes Event für dein Frauenteam?

Dann buche doch gerne mein Kabarett-Programm „Menströse Frauen“.

Per Zoom komme ich direkt in dein Wohnzimmer und die Wohnzimmer deiner Gäste.
Ich freue mich darauf!

Schreib mir eine Mail!
und besuche gerne meine Website:

kontakt@claudiaclarin.de
www.claudiacclarin.de



**Menströse Frauen - das Kabarett über den weiblichen Zyklus.
Zum mitmachen, staunen und lachen.**