

Erdbeer-Tarteletts mit Crème Pâtissière

Dessert



Zutaten für ca. 20 Stück

Mürbeteig Tarteletts

- 100 g Puderzucker
- 200 g kalte Butter
- 1 Eigelb 20 g
- 300 g Mehl
- Salz
- Vanille
- Zitronenabrieb

Crème pâtissière

- 200 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 70 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 35 g Stärke

Garnitur

- 2 Schalen frische Erdbeeren
- 400 g TK Erdbeeren (für das Püree)
- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 4 blatt Gelatine

Sonstiges

- Tartelettsformen
- Frischhaltefolie

Zubereitung

Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mürbeteig-Tarteletts

Puderzucker, kalte Butter, Eigelb, Salz, Vanille und Zitronenabrieb miteinander verkneten. Anschließend das Mehl hinzufügen und nur so lange weiterkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und vollständig auskühlen lassen. So lösen sich die Macarons später besonders gut vom Papier.

Crème pâtissière

Sahne und Milch in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend einige Minuten ziehen lassen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Die Stärke hinzufügen und sorgfältig unterrühren. Die warme Sahne-Milch-Mischung nach und nach unter die Eiermasse rühren. Anschließend alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren erneut aufkochen, bis die Creme ihre gewünschte Bindung erreicht. Die fertige Creme in eine Schüssel füllen, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig auskühlen lassen.

Nun die Tartelettformen sorgfältig einfetten. Den gekühlten Mürbeteig kurz geschmeidig kneten und in gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder Silikonmatte etwa 5 mm dünn ausrollen und die Tartelettformen damit sorgfältig auskleiden. Die Tarteletts im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, bevor sie mit der Creme gefüllt werden.

Die vollständig ausgekühlten Tarteletts mit der Creme füllen und mit halbierten Erdbeeren belegen.

Für die Glasur die tiefgekühlten Erdbeeren zusammen mit dem Wasser erhitzen und zu einem feinen

Erdbeer-Tarteletts mit Crème Pâtissière

Dessert



Fruchtpüree verarbeiten. Das Püree anschließend durch ein feines Sieb streichen. Die eingeweichte und gut ausgedrückte Blattgelatine im noch heißen Püree auflösen und sorgfältig verrühren.

Die Erdbeerglasur leicht abkühlen lassen und die belegten Tarteletts damit gleichmäßig glasieren. Anschließend die Tarteletts für etwa 30 bis 60 Minuten kalt stellen, bis die Glasur vollständig abgebunden ist. Erst danach servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Zutaten für ca. 20 Stück

Mürbeteig Tarteletts

- 100 g Puderzucker
- 200 g kalte Butter
- 1 Eigelb 20 g
- 300 g Mehl
- Salz
- Vanille
- Zitronenabrieb

Crème pâtissière

- 200 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 70 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 35 g Stärke

Garnitur

- 2 Schalen frische Erdbeeren
- 400 g TK Erdbeeren (für das Püree)
- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 4 blatt Gelatine

Sonstiges

- Tartelettsformen
- Frischhaltefolie