

Frisch gekocht
Donnerstag, 8. September 2016



Rezept von Eveline Wild

Obsttartelette-Variationen

1 Stunden (ohne Kühlzeiten) /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Buttermürbteig: 200 g weiche Butter, 85 g Staubzucker (gesiebt), 10 g echter Vanillezucker, Prise Salz, geriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), 1 Ei, 300 g glattes Mehl.

Für die Patisseriecreme:

375 g Milch, 125 g Obers, 65 g Zucker, 120 g Eidotter, 65 g Zucker, 25 g Vanillepuddingpulver, 2 Vanilleschoten.

Für die Oberscreme:

200 g fertige Patisseriecreme (siehe Rezept), 400 g Schlagobers, 4 Blätter Gelatine.

Außerdem: verschiedene Beerensorten, schöne kleine Erdbeeren, kernlose Trauben (weiß und rosa), Kiwis, Thai-Mangos, Melisse, Marillenmarmelade.

Zubereitung

Für den Teig in die weiche Butter das Ei, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale einkneten. Staubzucker begeben und das Mehl kurz einkneten. (Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst „brandig“ wird. D. h. er verliert die Bindung.) In Dehnfolie einschlagen und einige Stunden bzw. über Nacht im Kühlschrank lagern.

Beim Ausrollen den Teig nur kurz ankneten und mit möglichst wenig Staubmehl auf die gewünschte Stärke ausrollen. Rund ausstechen und über die umgedrehten Tarteletteformen legen und leicht andrücken. Im Rohr bei etwa 170 °C goldgelb backen.

Für die Patisseriecreme Milch, Obers, Zucker und das Mark von 2 Vanilleschoten erhitzen. Eidotter, Zucker und Vanillecremepulver verrühren. Einen kleinen Teil der Vanillemilch-Mischung zu den Eidottern gießen und gut verrühren. Zurück in den Topf geben und gut durchkochen lassen. In ein kaltes Gefäß umgießen, mit Dehnfolie verschließen und erkalten lassen. Vor Verwendung glatt rühren oder mixen.

Für die Oberscreme die Gelatine einweichen, ausdrücken und in die Patisseriecreme einarbeiten. Das geschlagene Obers unterheben und in einen Dressierbeutel füllen. In die Mürbteigtartelettes ein wenig Creme dressieren und die Früchte auflegen. Marillenmarmelade erwärmen, mit etwas Wasser verdünnen und glatt rühren. Die Obsttartelettes damit bestreichen. Mit Früchten und Melisse garniert servieren.