

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Mürbteigschüsserl mit Vanille-Creme, Passionsfrucht und Mango

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Mürbteigschüsserl: 300 g glattes Mehl, 200 g Butter, 1 Ei, Prise Zucker, Prise Salz.

Für die Zitronen-Creme: 200 ml Milch, 50 g Zucker, 2 Eidotter, 20 g glattes Mehl, eine Bio Zitrone, 1/2 Vanilleschote, 2 - 3 EL geschlagenes Obers.

Für die Baisermasse: 4 Eiweiß, Saft von 1/2 Zitrone, 100 g Kristallzucker, 100 g Staubzucker.

Außerdem: Zitroneneis, Passionsfrüchte, Mango, Erdbeeren, Zitronenverbene, Staubzucker, evt. etwas Vanillesauce.

Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten in der Rührmaschine zu einem glatten Teig kneten und gut durchkühlen lassen. Passende kleine Tarteformen mit dem dünn ausgerollten Teig auslegen, mit einer Gabel Löcher einstechen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank geben. Danach im Rohr bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen.

Das Zitroneneis in Kugeln portionieren und tiefkühlen.

Für die Vanille-Zitronen-Creme die Milch mit der Hälfte des Zuckers, der Zitronenschale und der Vanilleschote aufkochen. Zitronenschale und Vanille entfernen.

Die Eidotter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Das Mehl zugeben und glattrühren. Dann die heiße Milch zugießen und nochmals glattrühren. Durch ein Sieb in einen Topf gießen und bei schwacher Hitze so lange köcheln, bis die Creme merkbar andickt. Von der Hitze nehmen und beim Abkühlen öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, dann mit dem geschlagenen Obers verrühren und mit etwas Zitronenschale abschmecken.

Für die Baisermasse das Eiweiß mit Zitronensaft und Kristallzucker aufschlagen, dann mit Staubzucker steif und glänzend schlagen. Die Baisermasse in einen Spritzsack füllen.

Die Mürbteigschüsserl mit je einem Esslöffel Passionsfrucht-Mark füllen, die Zitronen-Creme darauf verteilen. Eine Kugel Eis darauf setzen und mit Baisermasse bedecken. Die Törtchen

im auf 250 °C Oberhitze vorgeheizten Rohr in 3 bis 4 Minuten an der Oberfläche leicht bräunen.

Mit Passionsfrucht, Mango, Erdbeeren und eventuell Vanillesauce anrichten, mit Zitronenverbene dekorieren und mit Staubzucker bestreuen.

TIPP:

Für eine schnelle Vanillesauce zum Dekorieren 2 EL von der Vanillecreme mit etwas warmer Milch verrühren