



Erdbeer-Vanille-Tartelettes

Rezept für circa 6 Stück (6cm Durchmesser)

Mürbteig:

70g Mehl
30g Butter
22g Staubzucker
13g Vollei

Erdbeergelee:

75g Erdbeerpüree
14g Zucker
2g Pektin NH
(oder mit Gelierzucker aufkochen)

Vanillecreme:

25g Milch
5g Obers
15g Zucker
35g Eigelb

75g Mascarpone
Vanille, gemahlen

Sonstiges:

Schokolade zum Auskleiden des
Mürbteigs
Gefriergetrocknete Erdbeeren
Früchte oder Schokodekor zum
Ausfertigen

Zubereitung:

Mürbteig:

Alle Zutaten kalt zu einem
Teig verkneten.
Anschließend die Form auskleiden
und bei 170°C backen.

Erdbeergelee:

Das Pektin und den Zucker in das
Erdbeerpüree mischen und unter
ständigem Rühren kochen lassen,
bis es geliert.

Vanillecreme:

Milch, Obers und Zucker
aufkochen, mit dem Eigelb
vermengen und zu einem Pudding
abziehen.
In den ausgekühlten Pudding die
Vanille, sowie Mascarpone
einrühren.

Zusammensetzen:

Die gebackene Tartletteschale wird
mit der erwärmten Schokolade
ausgepinselt und kurz kühl gestellt.
Anschließend werden als unterste
Schicht etwas Erdbeergelee, sowie
gefriergetrocknete Erdbeeren
eingefüllt.
Das ganze wird nun nur mehr mit
der Vanillecreme aufgefüllt, sowie
nach Belieben ausgefertigt!