



Tartelette Variationen

Normaler Mürbteig Zutaten für 8 Stück:

65 g	Puderzucker
130 g	Butter
200 g	Mehl
1	Eigelb

Einkornmürbteig Zutaten für 12-15 Stück:

240 g	Einkorn Vollkornmehl
120 g	Puderzucker
200 g	Butter
80 g	Mandelgrieß
1	Eigelb
1	Vanilleschote Salz, Zitrone



Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschließen
Backzeit: siehe Rezeptur



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 150 °C
Backzeit: siehe Rezeptur



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschließen
Backzeit: siehe Rezeptur

Zubereitung:

Normaler Mürbteig:

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig kneten und eine Stunde kalt stellen. Den Mürbeteig mit Hilfe der mittleren Ausrollhilfe ausrollen. Mit einer Stippenrolle den Teig stippen. Diesen nun mit einer geeigneten Schale oder den Tarteletteförmchen ausstechen und in die gefetteten Formen einpassen. Den Mürbeteig nun über Nacht kühl stellen.

Einkornmürbeteig:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit sie sich gut verbinden. Butter, Puderzucker, Salz, ausgekratztes Vanillemark und Abrieb einer Zitrone langsam in der Teigknetmaschine vermischen. Das Ei dazugeben und langsam untermischen lassen.

Mandelgrieß und Einkorn Vollkornmehl am Schluss nur kurz unterlaufen lassen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag den Mürbeteig mit Hilfe der mittleren Ausrollhilfe ausrollen. Mit einer Stippenrolle den Teig stippen. Diesen nun mit einer den Tarteletteförmchen ausstechen und in die gefetteten Formen einpassen. Den Mürbeteig nun über Nacht kühl stellen.



Mascarpone-Creme mit Himbeer- oder Limettenspiegel

Zutaten für 8 Stück:

Mascarpone-Creme:

- 100 g Mascarpone
- 100 g Quark 40% i.T.
- 60 g Naturjoghurt
- 25 g Puderzucker
- Vanille, Limette

Limettenspiegel:

- 250 g Limettensaft*
- 30 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

Himbeerspiegel:

- 250 g Himbeeren*
- 30 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

*Die Früchte für den Spiegel und der Saft für das Gelee können nach Belieben ausgetauscht werden.

Zubereitung:

Bei beiden Variante werden die Tartletteböden ca. 15 Minuten vorgebacken.

Mascarpone-Creme:

Mascarpone, Quark, Joghurt und Puderzucker mit Vanille und Limettenabrieb abschmecken und kurz glattrühren.

Die Creme wird nun in die Tartlettes gestrichen.

Limettenspiegel

Den Limettensaft auf ca. 60 °C erwärmen und den Zucker darin auflösen. Anschließend ein eingeweichtes Blatt Gelatine darin auflösen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nun wird zuerst das Limettengelee in die vorgebackenen Formen gefüllt. Diese kühl stellen bis die Flüssigkeit angezogen ist. Danach kann die Mascarponecreme mit einem Spritzbeutel beliebig auf dressiert werden.

Himbeerspiegel

Die Himbeeren auf ca. 60 °C erwärmen und pürieren und den Zucker darin auflösen. Nun die Beeren durch ein Sieb passieren. Anschließend ein eingeweichtes Blatt Gelatine darin auflösen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Der Fruchtspiegel kann dann auf die Creme aufgetragen werden.



Käse-Frucht-Tartelette

Zutaten für 8 Stück:

180 g Quark
100 g Zucker
40 g Butter flüssig
20 g Stärke
60 g Ei
Zitrone, Vanille, Salz
Sauerkirschen

Zubereitung:

Bei dieser Variante werden die Tartletteböden nicht vorgebacken.

Die Zutaten werden kalt zu einer glatten Masse verarbeitet und in die mit Mürbteig ausgelegten Formen gegeben. Nun mit Sauerkirschen ausgarnieren und ca. 25 – 30 Minuten backen.

Tarteletteformen

Erhältlich in unserem Katalog oder im Online Shop unter:
www.backdorf.de

Antihafbeschichtung
bis 230 °C hitzebeständig
Ø 10 cm (6 Stück)
Art.-Nr. 304070





Nuss-Nougat-Tartelette

Zutaten für 12 Stück:

240 g Sahne
480 g Nougat

Zubereitung:

Bei dieser Variante werden die Tartletteböden ca. 15 Minuten vorgebacken.

Die Sahne kurz aufkochen von der Hitze nehmen und den Nougat einrühren. Das Ganze kaltstellen (am besten zusammen mit dem Teig einen Tag vorher machen). Wenn die Masse erkaltet ist kann Sie kurz aufgeschlagen werden und dann beliebig aufdressiert werden.