



Tartelettes 6 Stück
Zubehör: Tartelettesringe 8 cm Ø

Mürbteig (Pierre Hermé)

* 100 g weiche Butter
* 67 g Puderzucker
* 166 g glattes Mehl
* 20 g geschälte und geriebene Mandeln
* 1 Prise Salz
* 40 g verschlagenes Ei

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen.
Anschließend den Teig  3 mm dick ausrollen und Kreise in der Größe der Tartelettesformen ausstechen. Die Tartelettesringe auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Teigscheiben einlegen. Ich verwende für Mürbteig diese spezieller [Backmatte](https://www.adcell.de/promotion/click/promoId/133812/slotId/73660?param0=https%3A%2F%2Fwww.cardin-deko.de%2Fformen%2Fsilikonmatten%2F2754%2Fsilikomart-air-mat%3Fnumber%3DAIRMAT). Durch sie wird Mürbteig besonders knusprig und durch sie ergibt sich diese leichte schöne Struktur. Nun noch die Teigstreifen einlegen, Boden und Rand gut andrücken und die überstehenden Kanten mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.  Die Tartelettes könnt ihr nun noch einmal für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das erspart das Blindbacken mit Hülsenfrüchten und vermeidet das Absinken des Rands. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen und die eisgekühlten Tartelettes goldbraun backen.

Aus dem restlichen Teig Rechtecke in der Größe von 2 x 9 cm ausschneiden, auf der einen Seite ein kleines Loch herausstechen, anschließend - oder auch gleichzeitig - ebenfalls goldgelb backen.

Mandelbiskuit

* 15 g geschälte und geriebene Mandeln
* 10 g Zucker (I)
* 2 Eigelbe
* 1 Eiweiß
* 11 g Zucker (II)
* 17 g Mehl

Die Mandeln, Zucker (I) und Eigelbe mit dem Mixer dick schaumig rühren. Eiweiß und Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl unter die Dottermasse melieren. Die Masse ca. 1 cm dick auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 min im vorgeheizten Backrohr (ca. 160° Ober-/Unterhitze) goldgelb backen.
Auskühlen lassen und anschließend Kreise mit einem Ø von 6 cm ausstechen.

Passionsfruchtcurd

Eher bleibt mir durch das Backen Eiweiß übrig - dann gibt es meistens Macarons ☺ - solltet ihr aber einmal zuviel Eigelb haben, dann ist das für euch eine ganz leckere Verwendung: Passionsfruchtcurd.
Passionsfruchtcurd könnte ich löffeln, so gut ist das !! Besser ist jedoch, wenn ihr es z. B. heranzieht, um Tortenböden damit zu bestreichen, als Alternative zu einer Marmelade oder ihr nehmt es zum Verfeinern von Desserts, lasst eurer Fantasie freien Lauf. Das Beste jedoch ist, es hält sich verschlossen in einem Glas sehr, sehr lange.

Das Rezept dazu habe ich gefunden bei [Marian](https://www.mannbackt.de/2019/01/16/winter-naked-cake-rezept-und-tutorial-8464/) aus dem benachbarten Tirol. Ein sehr sympatischer Foodblogger und Buchautor. Im Moment hat er sich ganz dem Backen von Brot verschrieben und auch das gelingt ihm perfekt.

Bei diesem Rezept habe ich mit dem Curd den Boden der fertig gebackenen Tartelettes bestrichen. Anschließend die Biskuitkreise einlegen und leicht andrücken. Wer möchte, kann zuvor den Rand der Törtchen dünn mit dem Passionsfruchtcurd bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen. Wer nicht unbedingt ein Fan von Kokos ist, kann diesen Schritt weglassen.

Cremeux "Exotique"

* 50 g Mangopüree
* 30 g Passionsfruchtpüree
* 20 g Ananaspüree
* 1 Ei
* 1 Eigelb
* 25 g Zucker
* 1 Blatt Gelatine
* 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Pürees, das Ei, Eigelb und den Zucker in einen Topf geben und bei ständigem Rühren und mittlerer Hitze auf 82 ° erhitzen. Darauf achten dass das Eiweiß nicht ausflockt. Was passiert, wenn die Temperatur zu schnell erhöht wird.
Anschließend durch ein Sieb in ein hohes Gefäß geben und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse auf ca. 30 ° abkühlen lassen, dann mit einem Stabmixer die kleingewürfelte Butter unterrühren.
Die mit Biskuit ausgelegten Tartelettes nun mit dem Curd füllen. Dabei nur knapp den Biskuit bedecken, die Törtchen nicht ganz damit füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Cremeux Ananas (Julie Mengel)

* 80 g Ananaspüree
* 1 1/2 Blätter Gelatine
* 80 g Zucker (60 g und 20 g)
* 1 Ei
* 45 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Ananaspüree mit 60 g Zucker erhitzen. Das Ei mit dem restlichen Zucker (20 g) verschlagen. Das heiße Fruchtpüree darüber gießen, verrühren und alles wieder zurück in den Kochtopf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze nochmals auf 65 ° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine darin auflösen und in eine hohe schmale Rührschüssel umfüllen. Die Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Das Curd auf ca. 30 ° abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
Nach dem Erkalten vorsichtig auf das festgewordene Passionsfruchtcurd geben und die Tartelettesschalen bis zum Rand damit füllen. Die Törtchen nochmals im Kühlschrank fest werden lassen.

Fertigstellung

Bei diesem Rezept gibt es hier nicht mehr viel zu sagen ☺. Die Deko ist simpel und einfach. Ich habe sie auf Instagram gesehen, in einem Post von Julie Mengel. Außergewöhnliche Kreationen einer außergewöhnlichen Frau.

Die gebackenen Rechtecke auflegen und in das Loch eine kleine Blume oder ein Minzeblatt - oder beides ☺ - stecken.

Ich wünsche euch einen
schönen Sommer

♥♥♥