





Weißer Schokoladen-Himbeer-Tartelettes

Mini-Tartes mit Himbeeren und einer Vanille-Schokoladen-Ganache

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

Knetteig:

175 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pr. Salz
75 g weiche Butter
1 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen und Verziern:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker gehackte Pistazien
Himbeeren

Himbeerfüllung:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
350 g Himbeeren
1 EL Zucker
2 EL Himbeergeist

Ganache:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
125 g Dr. Oetker Crème double
50 g Butter
1 Dr. Oetker Vanilleschoten

Wie bereite ich weiße Schokoladen-Tartelettes mit Himbeeren zu?:

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.

2 Muffinform umdrehen und Förmchen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 9 cm) 12 Taler ausstechen. Diese mittig auf die vorbereiteten Förmchen legen (Abb. 1). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Muffinform auf einen Kuchenrost stellen, etwas abkühlen lassen. Die Tartelettes vorsichtig lösen und erkalten lassen.

4 Bestreichen und Verzieren:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Tartelettes dünn mit Kuvertüre ausstreichen und fest werden lassen. Aus der restlichen Kuvertüre auf einem Stück Backpapier gleichmäßig etwa 12 Tupfen gießen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

5 Himbeerfüllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren verlesen, in einem kleinen Topf mit dem Zucker und dem Himbeergeist 2-3 Min. köcheln lassen. Früchte durch ein Sieb streichen und die leicht ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Füllung etwas abkühlen lassen und gleichmäßig in die Tartelettes füllen. Tartelettes etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

6 Ganache:

Kuvertüre grob hacken. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Crème double mit Butter und Vanillemark in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Ganache gleichmäßig auf die Tartelettes verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Tartelettes mit dem Schokoladendekor, verlesenen Himbeeren und den restlichen gehackten Pistazien beliebig verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Himbeeren kann auch anderes Beerenobst verwendet werden.