

Weißer Schokoladen-Zitronen-Tartelettes

Kleine Knusperschalen, die mit einer fruchtig-säuerlichen Zitronencreme und einer weißen Schoko-Ganache gefüllt werden

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

Fett

Weizenmehl

Mürbeteig:

175 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pr. Salz

75 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen und Verziern:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 unbehandelte Zitrone

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Zitronencreme:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

80 g Zucker

250 ml frisch gepresster

Zitronensaft

3 EL Limoncello (Zitronenlikör)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

50 g Butter

Ganache:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

100 g Schlagsahne

50 g Butter

1 Mürbeteig:

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 abgedeckt etwa 1 Std. kalt stellen.

2 Muffinform umdrehen, 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, glatter oder gewellter Rand) 12 Taler ausstechen. Diese mittig auf die vorbereiteten Förmchen legen. 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 auf einem Kuchenrost 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 mit einem Löffel auf einem Stück Backpapier gleichmäßig 12 Tupfen setzen und mit dem Löffel verziehen oder Ornamente sprengeln.

5 Zitronencreme:

Tortenguss mit Zucker in einem Topf mischen und nach und nach mit Zitronensaft verrühren. Den Saft einmal aufkochen. Limoncello, Finesse und Butter unterrühren. Füllung erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

6 Kalte, aber noch nicht feste Zitronencreme gleichmäßig in die Tartelettes füllen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

7 Ganache:

Kuvertüre grob hacken. Sahne mit Butter 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.

8 Verzieren:

Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale mit einem Zestenreißer abschälen und die Zitrone beliebig in Scheiben (halbiert, geviertelt) schneiden. Tartelettes mit dem Schokoladendekor, Zitronenscheiben und -zesten sowie Pistazien beliebig verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Zestenreißer die Zitrone sehr dünn schälen und die Schale in dünne Streifen schneiden.

