

Tartelettes mit Vanillecreme & Erdbeeren



Erdbeere und Vanille...

Erdbeere und Vanille sind ein Traumpaar. Deswegen habe ich diese Kombi in einem Minitörtchen vereint. Quasi ein Bett, in dem Erdbeeren und Vanillecreme zusammen sind. Die Vanillecreme ist eine klassische Creme Patisserie, also Konditorcreme. Die schmeckt solo schon so gut. Ist ja eigentlich nichts anderes als ein perfekter Pudding. Wer also lieber schnell in den Genuss von Erdbeeren mit Vanillecreme kommen möchte, lässt das Tartelettesbacken einfach aus.

Hier die Rezeptur für „Tartelettes mit Vanillecreme und Erdbeeren“:

Zutaten

Für den Teig:

- 175 g Mehl (Typ 405)
- 75 g Puderzucker
- 80 g Butter
- 25 g geriebene Nüsse
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz

Für die Vanillecreme (Creme Patisserie):

- 500 g Milch
- 80 g Zucker
- 50 g Stärke
- 1 Prise Salz
- 5 Eigelbe
- 1 Vanilleschote
- Extra: Erdbeeren und gehackte Pistazien
- Tipp: In diesem Rezept werden metallene Tartelletes Ringe benötigt

Zubereitung

Für den Tarteletteteig das Mehl mit Puderzucker, gemahlene Nüsse und 1 Prise Salz gründlich vermischen. Die eiskalte Butter in kleinen Stücken hinzugeben und alles mit einem großen Messer gut durchhacken. Die entstehenden Brösel zwischen den Handflächen rasch zu einer sandigen Masse verreiben. Dann das verquirlte Ei zugeben und schnell einen glatten Teig formen. Den Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kühlen.

Den Tarteletteteig 2 mm dünn ausrollen. **Tipp:** zum besseren Arbeiten, die Arbeitsfläche mit etwas Stärke bestäuben.

Nun mit den Tartelletes-Ringen die Böden ausstechen. Die Böden bleiben im Ring, denn der Ring dient als „Mini-Kuchenform“. Anschließend aus dem Teig Streifen schneiden. Die Streifen müssen etwas höher sein als der Rand der Metallringe. Die Teigstreifen innen an den Ring drücken und so einen Teigrand formen. Sauber am Boden andrücken.

Tartelettes im Kühlschrank 30 Minuten kühlen. Dann auf ein mit Backpapier (besser Backmatte) belegtes Backblech stellen. Backofen auf 195° (Umluft 175°) vorheizen.

Tartelettes im Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Dann herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Danach die Tartelettes-Ringe abziehen.

Für die **Vanillecreme** (Creme Patisserie) die Eigelbe und den Zucker mit einem Rührgerät 5 Minuten aufschlagen.

Dann, nach und nach die Stärke hinzugeben. Klumpenfrei vermischen.

In einem Topf die Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Beiseitestellen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Die heiße Milch portionsweise in die Eigelb-Stärkemischung geben. Mit dem Schneebesen dabei gut rühren.

Anschließend die Flüssigkeit in den Topf schütten und alles, unter ständigem Rühren, aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 3-4 Minuten rührend kochen. Die heiße Vanillecreme in eine flache Form gießen und mit Klarsichtfolie abdecken (damit sich keine Haut bildet). Komplet abkühlen lassen.

Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel füllen.

Die Tartelletes mit der Vanillecreme befüllen.

Auf die Creme eine halbe Erdbeere setzen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Am besten innerhalb von 2-3 Tagen genießen.

Tipp: Wer die Vanillecreme etwas fester möchte, kann entweder 1 Blatt Gelatine zugeben oder 50 g Butter in die abkühlende Creme mischen. Geschmacklich kann die Creme noch mit Zitronenabrieb, Orangenabrieb oder Likören abgeschmeckt werden.