

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Quittentartelettes **mit Mandelbaiser**

Mandelmürbeteig (P.Hermé)

für ca. 5 Tartelettes ø 9 cm

- 125 g Mehl 405
- 15 g gem. Mandeln
- 50 g Zucker
- 75 g weiche Butter
- 1 Prise Salz (Fleur de Sel)
- Vanille Natur o. als Extrakt
- 30 g verschlagenes Ei

Alle Zutaten ohne viel Kneten zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig ausrollen und Scheiben in Größe der Tarteletteförmchen ausschneiden. Ich habe diesmal meine französischen Tartelettesformen mit losem Boden verwendet. Die gebutterten Formen mit dem Teig auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit sich später keine Blasen bilden. etzt stellt ihr die vorbereiteten Tartelettes vor dem Backen am besten

noch einmal für ca. 20 Minuten in den Gefrierschrank. Damit erspart ihr euch das Blindbacken mit Hülsenfrüchten. Anschließend die gefrorenen Tartelettes im heißen Backofen goldbraun backen.

Auf einem Rost abkühlen lassen. Ihr könnt die vorgebackenen Tartelettes sehr gut für 1 - 2 Wochen in einer Blechdose aufbewahren. Manchmal backe ich Tartelettes einfach so im voraus, so dass ich sie bei Bedarf nur zu füllen brauche.

Quittenmus:

- 300 g Quittenstücke, geschält und entkernt
- brauner Zucker nach Geschmack
- 1 Zimtstange
- 2 El. Apfelsaft

Die Quittenstückchen mit dem Apfelsaft, dem Zucker und der Zimtstange in einem geschlossenen Topf bei milder Hitze mürbe kochen. Anschließend die Zimtstange entfernen und die Früchte mit dem Stabmixer pürieren. Kühl stellen.

Crème Mousseline

- 150 g Vollmilch
- 2 Eigelbe (Eiweiß für's Baiser aufbewahren!)
- 30 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- Mark 1/2 Vanillestange
- 3 Limettenblätter oder etwas Limettenschale
- 25 g Butter

Die Milch mit den Gewürzen aufkochen. Ich habe getrocknete Limettenblätter verwendet, ihr könnt aber genauso gut Limetten- oder Zitronenschale nehmen. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke verrühren. Die heiße Milch durch ein feines Sieb gießen und sogleich in feinem Strahl, unter ständigem Rühren, zur Eigelbmasse gießen. Die Creme wieder in den Topf zurück füllen und erneut unter stetigem Rühren erhitzen bis sie eindickt. In eine Schale füllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie

bedecken. Das verhindert, dass sich eine Haut bildet. Im Kühlschrank abkühlen lassen. - Kurz vor dem Füllen der Tartelettes wird diese Creme noch einmal aufgeschlagen. Dabei nach und nach die weiche Butter unterrühren und luftig aufschlagen.

Mandelbaiser:

- 2 Eiweiße
- 90 g feiner Zucker
- 1 El. Wasser
- 3 El Mandelblättchen

Die Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Beiseite stellen.

Ich habe *italienische Meringue* zubereitet. Das heißt, dass ich den Zucker zuvor zu Sirup gekocht habe, bevor ich ihn zum Eischnee gebe. Ich mag dieses Baiser einfach lieber, als das 'rohe' Baiser. Es ist standfester und ich bin mir einigermaßen sicher, evtl. vorhandene Keime mit dem heißen Zuckersirup abgetötet zu haben. Wer da unbekümmerter ist, kann sich das Kochen des Zuckers natürlich sparen ;-). - - Zucker und Wasser in einem kleinen Topf auf ca. 118 Grad erhitzen. Das Eiweiß steifschlagen und die heiße Zuckerlösung in feinem Strahl mit unterschlagen, dabei darauf achten, dass ihr nicht die Rührstäbe trifft. Schlagen bis die Meringue abgekühlt, glänzend und luftig ist. Anschließend hebt ihr die gerösteten Mandelblättchen locker unter das Baiser.

Fertigstellung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. - Wenn ihr die Creme Mousseline fertiggestellt habt. (s. o.) gebt ihr einen Esslöffel in die Mitte eines jeden Tartelettes (ich habe dafür einen Eisportionierer benutzt). Anschließend überdeckt ihr die Cremeschicht kuppelförmig rundherum mit Quittenmus. Habt ihr diese mit einem Löffel glattgestrichen, folgt die Mandelbaiserschicht. Löffelt es einfach über das Quittenmus und zieht mit dem Löffel kleine 'Zipfel' heraus. Jetzt stellt ihr die Tartelettes noch einmal für ca. 5 Minuten auf oberer Schiene in den Backofen. Sie sollen nur eine leichte Bräunung bekommen. Also Obacht!! Das geht schnell!