Mandelcremetartelettes mit Himbeeren

Tartelettes

- 150 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 1 El. kaltes Wasser

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mit der weichen Butter vermengen.
Dabei die Zutaten zwischen den Händen zerreiben. Nun das Eigelb und das Wasser hinzufügen und schnell, ohne langes Kneten zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt eine Stunde kaltstellen.
Danach gleichmäßig ausrollen und Kreise in Tarteletteform- bzw. Tarteletteringgröße ausstechen. Noch einen Moment in den Gefrierschrank stellen, bis die Mandelcreme fertig ist.

Mandelcreme

- 100 weiche Butter
- 2 Eier M
- 100 g Zucker
- 1 El Rum
- 100 g gemahlene Mandeln

Alle Zutaten miteinander zu einer glatten Creme verrühren und diese mit Hilfe

eines Spritzbeutels oder mit dem Löffel in die vorbereiteten Tartelettes füllen. Füllt sie höchstens halb voll. Ich fand es bei meinen war es schon fast zu viel, wie ihr im unteren Bild seht :-/ . Reste der Mandelcreme können aber ohne weiteres eingefroren werden. Bei 180 Grad, je nach Backofen ca. 20 Minuten backen. Auf einem Rost ganz abkühlen lassen.

Vanillecreme (Diplomatencreme):

- 250 ml Vollmilch
- 1/2 Vanillestange
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 30 g Maisstärke
- 15 g weiche Butter
- 80 g Schlagsahne

Die Milch in einem Topf zusammen mit der Vanille aufkochen. Zwischendurch die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke verschlagen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die heiße Milch zur Eimasse geben und glattrühren. Durch ein Sieb zurück in den Topf gießen und wiederum ständig rühren bis die Creme eindickt. Vom Herd ziehen und dann auch die Butter unterrühren. Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Creme abgekühlt ist, bzw. zur Fertigstellung der Tartelettes, wird die Schlagsahne steif geschlagen. Die kalte Konditorcreme mit dem Rührgerät ebenfalls aufschlagen. Dann nach und nach die geschlagene Sahne unterheben. Dieser Schritt macht aus der Konditorcreme eine Diplomatencreme ;-) .
Statt mit Vanille könnt ihr die Creme z. B. auch mit Zitronenschale, Verbene oder Tonkabohne kochen.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Mandeltartelettes spritzen. Dabei den Rand 0,5-1 cm frei lassen.

Für 6 Tartelettes habe ich ca. 250 g frische Himbeeren benötigt. Ich hatte aber auch nicht mehr und wenn ihr wollt, könnt ihr ruhig mehr darauf legen. Die Himbeeren von außen nach innen kreisförmig auf der Creme verteilen und zum Abschluss mit Puderzucker bestäuben.

© http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com