



Schwarze Himbeer-Pistazien Tartelettes mit Lychees

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Materialien: [Tartelette Ringe 8 cm ø*](#), [Silikonform Zylinder 7cm Ø*](#), [Airmat*](#), [Lochblech 30x40*](#)

Tag 1

Zutaten für 5 Tartelettes

Schwarzer Mürbeteig (Nicolas Haelewyn)

- 110 g weiche Butter
- 15 g brauner Zucker
- 50 g Puderzucker
- 2 g [Aktivkohle Pulver](#)¹
- 30 g Ei, verschlagen
- 175 g Mehl Type 550

Die weiche Butter mit den beiden Zuckersorten und der Aktivkohle gut verrühren (ich habe das Mixgerät verwendet). Dabei nach und nach das Ei hinzufügen. Anschließend das Mehl einarbeiten (nicht zu lange!). Den relativ weichen Teig in Folie einschlagen und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank legen.

Himbeermousse

- 120 g Himbeerpüree, selbstgemacht oder [gekauft](#)¹
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 40 g Zucker
- 1 El. [Rosenwasser](#)¹
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Himbeerpürees mit dem Zucker in einem kleinen Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Himbeerpüree dazu geben und mit dem Rosenwasser aromatisieren. Wenn die Fruchtmasse zu gelieren beginnt, die Sahne cremig schlagen und dann sanft unterheben. Die Himbeermousse in fünf Vertiefungen der Silikonform verteilen. Dabei darauf achten, diese nicht zu voll zu machen. Die Füllmenge sollte 1 cm unter dem Rand sein.

- 8-10 Lychees aus der Dose

Hinweis: Die Lychees färben sich durch den Kontakt mit den Himbeeren erstaunlicherweise violett. Geschmacklich trotzdem einfach köstlich, optisch etwas "ungewöhnlich" ;-). Wen das stört könnte einfach frische Himbeeren verwenden oder die Mousse ohne Früchte belassen. Die Lychees sehr gut abtropfen lassen und ggf. noch mit einem Küchenpapier abtupfen. Die Früchte vierteln und in die Himbeermousse drücken. Nicht zu weit nach unten drücken, damit sie später nicht an der Oberfläche der Törtchen zu sehen sind. Glattstreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und die Silikonform für eine Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Tag 2

Die Tarteletteringe leicht buttern und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. (*Tipp: Ich verwende für Mürbeteig gern eine [Airmat](#)*, die ich dann auf ein Lochblech lege. Dadurch kann Feuchtigkeit aus dem Teig entweichen und der Mürbeteig wird schön knusprig. - Den Backofenboden dann aber mit Backpapier auslegen, falls es tropft ;-)*)

Den gekühlten schwarzen Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 mm dick ausrollen. 5 Streifen von etwa 3,5 cm Breite schneiden und diese in die Ränder der Tarteletteringe einpassen. Oben soll der Teigrand ruhig noch etwas überstehen! Nun noch 5 Kreise von knapp 8 cm Durchmesser ausstechen und in die Tartelettes legen. Vorsichtig die inneren Kanten miteinander verstreichen (wie beim Töpfern ;-)). Den Boden der Tartelettes mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die so vorbereiteten Tartelettes für eine halbe Stunde einfrieren. Dadurch sinken sie später beim Backen am Rand nicht zusammen. In dieser Zeit kann die Pistazienfrangipane zubereitet werden:

Pistazienfrangipane

- 30 g gemahlene grüne Pistazien
- 30 g gemahlene Mandeln
- 60 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1-2 Tropfen Bittermandelaroma

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixgerät zu einer fluffigen Masse verrühren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gekühlten Tartelettes aus dem Gefrierschrank nehmen und nun die überstehenden Ränder mit einem kleinen scharfen Messer von innen nach außen über dem Tarteletteringrand abschneiden. Die Pistazienfrangipane in die Tartelettes füllen und glattstreichen. 20-25 Minuten im heißen Backofen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Die Füllung sollte nun nicht überstehen!

Ggf. gerade schneiden oder die Tartelettes nochmal "auf dem Kopf" auf die Arbeitsfläche legen. Kleine Unebenheiten können mit einer Microplane Reibe begradigt werden.

Transparente Glasur (*Diese ist nicht zwingend notwendig, lässt die Törtchen aber schön glänzen und ist außerdem schnell zubereitet :-)*)

- 100 g Wasser
- 150 g Zucker
- 1 El Zitronensaft
- 4 Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Wasser Zucker und Zitronensaft erhitzen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Die Gelatine darin auflösen. Zum Gießen sollte die Glasur auf 32-35 Grad abgekühlt sein.

Dann die eingefrorenen Himbeermousse Törtchen aus der Form lösen und auf ein Gitter legen, das über einer Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffängt. Die Transparentglasur gleichmäßig über die Törtchen gießen. Kurz fest werden lassen.

- ca. 1 El Himbeergelee
- ca. 2 El. gemahlene grüne Pistazien

Die Tartelettes mit etwas Himbeergelee bestreichen. Jeweils ein Himbeermousse Törtchen mithilfe einer Palette aufnehmen und am unteren Rand mit gemahlene Pistazien verzieren. Das geht gut, wenn man einen Esslöffel mit den gemahlene Nüssen füllt und rundherum gegen das Törtchen drückt. Je ein Himbeermousetörtchen auf das vorbereitete Tartelette setzen.

Garnitur

- frische Himbeeren mit Himbeergelee gefüllt
- grüner Mikrowellenbiskuit nach dem (½) Rezept von [Vanilletanz](#)
- essbares [Blattgold](#)¹

Die Tartelettes sollten möglichst am selben Tag, spätestens am nächsten Tag serviert werden. In dem Fall die Garnitur erst dann auflegen.