



Pistazien-Zitrus Tartelettes

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: [Kit Tarte 80 Ø](#)

Zutaten für 6 Tartelettes

Mürbeteig (Pierre Hermé)

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 125 g Mehl Type 550
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 30 g verschlagenes Ei (ca. ½ Ei L)

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen. – Danach den Teig 3 mm dick ausrollen und Kreise mit 12-13 cm. Durchmesser ausschneiden. Die Tartelettesringe ggf. fetten und auf ein Blech mit spezieller [Backmatte*](#) oder Backpapier setzen. Die Teigscheiben sorgfältig in die Ringe einlegen, die überstehenden Kanten mit einem scharfen Messer abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Tartelettes nun möglichst noch einmal für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das erspart das Blindbacken mit Hülsenfrüchten und vermeidet das Absinken des Rands. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen und die eisgekühlten Tartelettes goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und auf Wunsch bis zur Verwendung in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.

Zitrus Gelee

- 50 g [Bergamottesaft](#)¹
- 50 g [Yuzusaft](#)¹
- 50 g Zitronensaft
- je 5 g Abrieb einer Bio Zitrone und Bergamotte
- 100 g Bio Gelierzucker 2:1

Die Zitruspürees und der -abrieb mit dem Gelierzucker mischen. Nach Packungsangaben ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und anschließend abkühlen lassen.

*Mir ist klar, dass nicht jeder diese außergewöhnlichen Zitrusarten vorrätig hat, aber dies ist mein Originalrezept. Die Zitrusarten dürfen nach Geschmack variiert werden. Wer keine Zeit hat, kann auf fertige, hochwertige Zitrus Marmelade ausweichen, wie z.B. die **Patrizia Limone Rosmarino Marmellata***.*

Pistazienmousse

- 50 g [Pistazienmus](#)¹
- 60 g Milch
- 60 g Sahne
- 10 g Zucker
- 35 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne und Zucker erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die heiße Flüssigkeit über die Kuvertüre geben. 1-2 Minuten stehen lassen und dann verrühren. Das Pistazienmus hinzufügen und alles mit dem Mixstab pürieren. Auf ca. 30-35 Grad abkühlen lassen, die Sahne cremig schlagen und unter die Pistaziencreme ziehen. Die Pistazienmousse in die Mulden der Kit Tarte Silikonform gießen und am besten über Nacht einfrieren.

Zitronen Cremeux

- Abrieb von 2 Bio Zitronen
- 75 g Zitronensaft
- ½ Blatt Gelatine
- 10 g Maisstärke
- 70 g Zucker
- 2 Eier Gr. M
- 40 g Butter, in Würfeln

Die Eier verschlagen und beiseite stellen. Die Gelatine einweichen. Zitronenschale abreiben und die Zitronen auspressen. Den Saft, die Schale, die Stärke und den Zucker zusammen in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und nach und nach die Butter in Stückchen unterrühren. Den Topf vom Herd ziehen und unter Rühren die verschlagenen Eier hinzufügen. Den Topf wieder bei milder Hitze auf den Herd stellen, auf ca. 70-75 Grad erhitzen und rühren bis die Masse eindickt. Dann die Gelatine in der heißen Masse auflösen und das Cremeux im Kühlschrank abkühlen lassen. – *Wer es sehr eilig hat, darf auf gekauftes Lemon Curd ausweichen (schmeckt aber nicht halb so gut ;-))*

Pistazienbiskuit

- 2 Eigelb Gr. M
- 30 g [Pistazienmus](#)¹
- 50 g Zucker
- 25 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiß Gr. M
- 35 g Mehl
- 15 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit [Silikonmatte](#)¹ oder Backpapier auslegen.

Eigelb gründlich mit der Pistazienpaste, der Hälfte des Zuckers und den Mandeln verrühren. Das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Zuckers zu festem Eischnee aufschlagen. Ein Drittel des Eischnees zur Eigelbmasse geben und sorgfältig unterheben, so dass sich die Massen angleichen. Dann erst den Rest des Eischnees hinzufügen, das Mehl darübersieben und behutsam unterheben. Zwischendurch die geschmolzene Butter mit einarbeiten. Der Teig sollte luftig bleiben! Den Teig dünn auf das vorbereitete Backblech streichen und 8-10 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen und 6 Kreise in Tartelettegröße ausstechen.

Aufbau

- weiße Kuvertüre
- Goldene [Knusperperlen](#)*
- gemahlene grüne Pistazien

Die Mürbeteigtartelettes mit ca. 1 Esslöffel Zitrus Gelee füllen. Die Pistazienbiskuitkreise einlegen und mit dem Zitronen Cremeux auffüllen. Glatt streichen und die Ränder mit gemahlene grünen Pistazien verzieren. Die Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Die gefrorenen Pistazienmoussekreise aus der Silikonform lösen und auf die Arbeitsfläche legen. Eine winzige Spitze des Spritzbeckens abschneiden und mit kreisenden Bewegungen mit der weißen Kuvertüre ein feines Muster auf die gefrorene Pistazienmousse spritzen. Die goldenen Knusperperlen auf die noch feuchte Kuvertüre auflegen. Die Pistazienmoussekreise auf die Tartelettes legen. Die Törtchen auftauen lassen und servieren. Durch die mit Eistreiche bestrichenen Tarteletteschalen sind die Törtchen auch am nächsten Tag noch knusprig.