



Kokos-Limetten Tartelettes

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

Verwendete Formen: 6 [Tarteringe hoch, 7cm Ø*](#) oder altern. 6 Ringe vom [Silikomart Kit Tarte Ø 80*](#), [Silikonform Halbkugel 50 mm Ø*](#)

AM VORTAG:

Apfel-Limetten Einlage mit Minze

- 60 g Wasser
- 90 g Limettensaft
- 50 g Zucker
- 2 g Agar Agar
- ½ Blatt (0,9 g) Gelatine
- 40 g Limettenfilets
- 5 g Minze
- 50 g Apfelwürfelchen
- 1 Teel. Bio Limettenschalen Abrieb

Die Gelatine einweichen. Den Apfel schälen und in winzige Würfel (5 mm Kantenlänge) schneiden. Limetten filetieren und die Filets in kleine Stücke schneiden. Die Minze hacken.

Wasser, Limettenabrieb und Limettensaft in einen Topf geben. Zucker und Agar Agar vermischen und zum Saft geben. Zum Kochen bringen. Dann die Apfelwürfelchen hinzugeben und alles 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, die Gelatine einrühren und die Limettenfilets, sowie die gehackte Minze hinzugeben. Das Kompott in 6 Mulden der Silikonform Halbkugel 50 mm Ø füllen und einfrieren.

Dinkelmürbeteig

- 112 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 22 g gemahlene Mandeln
- etwas Vanille
- 195 g Dinkelmehl Type 630
- 45 g verquirltes Ei

- 1 Prise Salz

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 1 Stunde in den Kühlschrank legen. – Danach den Teig 3 mm dick ausrollen. Die Tartelettesringe fetten und auf ein Blech mit spezieller [Backmatte*](#) oder Backpapier setzen. Den Teig zurechtschneiden und sorgfältig in die Ringe einlegen. Dafür die Böden mithilfe des Tarteletterings ausstechen und die Randstreifen in passender Länge und einen halben Zentimeter breiter zuschneiden. 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 Randes. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen und die eisgekühlten Tartelettes circa 15 Minuten backen. Die Ringe vorsichtig abheben und die Tartelettes etwas abkühlen lassen.

Für die **Eistreiche**

- 1 Eigelb
- 1 Teel. Sahne

verrühren und die Tartelettes mit einem Pinsel innen und außen dünn bestreichen. Anschließend noch einmal ca. 5 Minuten nachbacken, bis sie goldbraun sind. Die Eistreiche lässt die Tartelettes schön glänzen und verhindert weitestgehend das Durchweichen. Sollten die Ränder der Tartelettes nicht so richtig schön gerade sein, kann man sie (komplett ausgekühlt!) mit einer [Microplane Reibe](#) vorsichtig abhobeln und so einfach begradigen. Die fertigen Tartelettes können auch schon am Vortag zubereitet werden und in einer Keksdose aufbewahrt werden.

Kokos Aufschlagganache

- 38 g Sahne
- 75 g [Kokospüree*](#)
- 3 g Gelatine
- 85 g weiße Kuvertüre
- 250 g kalte Sahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre ggf. hacken oder aber schmelzen. 38 g Sahne und 75 g Kokospüree zum Kochen bringen und danach über die Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen, dann sorgfältig verrühren. Die kalte Sahne hinzufügen und alles mit einem Stabmixer durchmischen. Die Oberfläche der Ganache mit Folie bedecken und über Nacht (mindestens 8 Stunden!) in den Kühlschrank stellen.

Limettengel

- 15 g Limettensaft
- 15 g Wasser
- 50 g Zucker
- 0,5 g Agar Agar
- etwas Limettenschalen Abrieb

Zucker und Agar Agar mischen. Saft, und Wasser mit dem Zuckergemisch in einem kleinen Topf erhitzen und 1-2 Minuten kochen lassen. Dann den Limettenabrieb hinzufügen. Bis zur Verwendung in einem kleinen Glas in den Kühlschrank stellen und erstarren lassen.

AM SERVIERTAG:

Kokosbiskuit

- 2 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb
- 25 g Kokosraspeln
- 20 g Mehl Type 550

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Dann das Eigelb sanft einrühren. Anschließend Mehl und Kokosraspeln unterheben. Den Teig gleichmäßig 1 cm dick auf eine [Backmatte mit Rand](#)* streichen und ca. 15 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen.

Kokos-Limetten Cremeux

- 200 g [Kokospüree](#)¹
- 35 g Limettensaft
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1 ½ Blätter (2,6g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Kokospüree und Limettensaft zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die Kokosmasse zur Eimasse geben verrühren und zurück in den Topf gießen. Unter Rühren auf 83 Grad erhitzen. Dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

Aufbau und Fertigstellung

- Limettensaft zum Tränken
- Kokosraspeln
- Bio Limettenschalen Abrieb
- Minzblättchen, Limettenscheibchen oder Schokoladendekor

Jedes Tartelette zur Hälfte mit Kokos-Limettencremeux füllen. Aus dem Kokosbiskuit passende Kreise ausstechen, die in die Tartelettesformen passen. In die hohen Ringe habe ich zwei Biskuitkreise übereinander gelegt. Die Biskuitkreise zunächst mit Limettensaft bestreichen/tränken und auf die Creme legen. Nun die Cremeux bis zum Rand auffüllen und die Tartelettes in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist. Das dauert ca. 30-45 Minuten.

Dann die Kokos Aufschlagganache mit dem Mixgerät wie Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit sehr großer Rundtülle füllen. Ich habe einfach den Adapter ohne Tülle gewählt. Wer so etwas nicht hat kann die Ganache auch mit einem Palette aufstreichen.

Die gefrorenen Apfel-Limetten Halbkugeln ausformen und in die Mitte jedes Tartelettes platzieren. Nun die Ganache senkrecht von oben üppig aufdressieren oder eben aufstreichen. Nun die Ganache senkrecht von oben üppig aufdressieren oder aufstreichen. Es darf nichts mehr von der Einlage zu sehen sein, da diese später wieder etwas flüssiger wird und ja nicht austreten soll! Mithilfe einer Palette eine schöne Kuppel formen. Die Kokosraspeln in eine Schüssel geben und die Ganache der Tartelettes darin wälzen. Die Ränder der Tartlettes vorsichtig säubern. Mit einem Kugelausstecher, der vorher in warmes Wasser getaucht wurde, Vertiefungen oben in die Ganache drücken und diese dann mit dem Limettengel füllen. Die Tartelettes vor dem Servieren mit geriebener Limettenschale bestreuen und nach Wunsch mit Minzblättchen, Limettenscheibchen oder Schokoladendekor verzieren.

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>