



## Knusprige Kirschtartelettes mit Pistazien nach Pierre Hermé

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: 6 [Tarteletteringe\\*](#) mit 8 cm Ø ( ich: [Kit Tarte 80 Ø](#) )

### Hinweise:

*Da der Auslegeteig und der Streuselteig gekühlt werden müssen, habe ich beide am Vortag zubereitet. Dann kann man am Backtag zügig arbeiten.*

*Pierre Hermé hat die Sauerkirschen eine Nacht mit ca. 10 Prozent Zucker mariniert. Das habe ich nicht gemacht, da die Süße der Teige und der Creme meiner Meinung nach ausreicht.*

Zutaten für 6 Tartelettes - Eine Tarte mit 18-20 cm Ø wäre auch möglich.

### **Auslegeteig**

*Für den Auslegeteig werden 6 g Eigelb benötigt. Ich habe dafür ein Ei aufgeschlagen und mit einem Löffel 6 g Eigelb davon abgenommen. Das restliche Ei habe ich verschlagen und anschließend für die Mandel-Pistaziencreme verwendet!*

- 115 g Butter (nicht zu kalt)
- 3 g Salz
- 6 g Eigelb
- 2,5 g Zucker
- 30 g Milch
- 150 g Mehl Type 550

Die Butter cremig rühren und die restlichen Zutaten nach und nach hinzufügen. Das Mehl nur noch kurz unterkneten. Den Teig in Folie verpackt in den Kühlschrank legen (siehe Hinweis oben).

### **Streuselteig**

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1,3 g Salz

- 60 g Mehl Type 550
- Zimt und/oder Kardamom nach Geschmack

Alle Zutaten miteinander vermengen und den Teig in Folie verpackt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

### **Mandel-Pistaziencreme**

- 45 g weiche Butter
- 45 g Puderzucker
- 45 g gemahlene Mandeln
- 20 g Pistazienmus
- 6 g Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 10 g fein gehackte grüne Pistazien
- 30 g Ei

Die Butter kurz weich rühren. Danach alle anderen Zutaten einzeln hinzufügen und sanft verrühren. Nicht aufschlagen! Bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen.

### **Exotischer Guss**

*Dieser Guss lässt die Dekorkirschen wunderschön glänzen. Er kann z.B. auch für angeschnittene Erdbeeren verwendet werden und, wenn sie auf Torten als Dekoration verwendet werden, vor dem Austrocknen bewahren. Er ist nicht zu süß und schmeckt sehr viel feiner als andere Überzüge.*

- 125 g Wasser
- 1-2 Stückchen Zitronen und/oder Orangenschale
- eine Prise gemahlene Vanille oder ein Stück Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 5 g [Pektin NH\\*](#)
- 20 g Zitronensaft
- 2 Minzblätter

Zucker und Pektin NH vermischen. Wasser mit Zitruschale und Vanille auf 45 Grad erhitzen, dann das Zucker-Pektingemisch hinzufügen und alles 2-3 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft, sowie die Minzblätter hinzufügen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen, dann durchsieben und kühl aufbewahren.

- 6 schöne Süßkirschen

Um die Kirschen zu überziehen, sollte der Guss zwischen 35 und 40 Grad warm sein. Ich habe sie zweimal hineingetaucht und anschließend bis zur Verwendung in den Kühlschrank gestellt.

### **Aufbau**

- ca. 30- 40 frische oder TK Sauerkirschen (gut abgetropft)
- 6 - 10 frische Süßkirschen (falls vorhanden)
- Backpapier und getrockn. Hülsenfrüchte oder [Backperlen](#)<sup>1</sup> zum Blindbacken

Den Auslegeteig nach der Kühlzeit auf bemehlter Arbeitsfläche gleichmäßig 4 mm dick ausrollen. 6 Kreise mit ca. 13-14 cm Durchmesser ausschneiden, die Tarteletteringe fetten und mit dem Teig auslegen. *Ich habe hierfür ein [Lochblech](#)\* mit aufgelegter [Airmat](#)\* verwendet, um eine besonders*

*gute Bräunung zu erzielen.* Überstehender Teig an den Rändern mit einem kleinen scharfen Messer sauber abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Das so vorbereitete Blech mit den Tartelettes am besten noch einmal in den Kühlschrank stellen, während der Backofen auf 170 Grad mit Umluft aufheizt.

Die Tartelettes werden zunächst blindgebacken, damit die Ränder nicht herabsinken.

*Ich habe mir dafür während der Kühlzeit sechs Backpapierkreise mit 14 cm Ø ausgeschnitten und die Ränder eingeschnitten. So kann man diese passgenau in die gekühlten Tartelettes legen und anschließend mit Hülsenfrüchten oder Backperlen beschweren.* So vorbereitet werden die Tartelettes im heißen Ofen 10 Minuten vorgebacken. Anschließend die Hülsenfrüchte/ Backperlen und das Backpapier entfernen und die Tartelettes erneut ca. 10 Minuten weiterbacken. Sie sollten jetzt leicht gebräunt sein.

Nun den Boden der vorgebackenen Tartelettes dünn mit der Mandel-Pistaziencreme bestreichen. Darauf die Kirschen verteilen. Ich habe die Süßkirschen einmal halbiert, weil sie so groß waren. Auf die Kirschen wiederum Mandel-Pistaziencreme geben. Den Streuselteig grob zerbröseln und auf den Tartelettes verteilen. Die Tartelettes bei 170 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen. Ich habe danach die Ringe entfernt und noch einmal 5 Minuten nachgebacken. Die Zeitangaben sind Richtwerte. Jeder Backofen ist anders. Die Tartelettes sollen fertig gebacken schön goldbraun und knusprig sein. Auf einem Rost komplett abkühlen lassen.

## **Fertigstellung**

Die Tartelettes vor dem Servieren mit Puderzucker übersieben und mit gehackten grünen Pistazien bestreuen. Auf jedes Tartelette eine mit Guss überzogene Dekorkirsche setzen. Wer mag, kann den Kirschstängel noch mit etwas [Blattgold](#)\* verzieren.

Die Tartelettes sind am Backtag am besten, weil sie dann schön knusprig sind. Natürlich kann man sie auch noch gut am Folgetag servieren. Dafür die Tartelettes 5-10 Minuten in heißen Ofen stellen und hinterher gut abkühlen lassen.

Quelle: [ph10](#)<sup>1</sup> von Pierre Hermé - Matthaes Verlag

© 2023 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>