



Himbeertartelettes

Verwendete Formen: **6 Tartelettering 8 cm ø*** (ich habe die Ringe der [Silikomart Kit Tarte*](#) verwendet, [Halbkugelsilikonform](#) *)

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

Rezept für 6 Tartelettes

Himbeermousse

- 80 g ungesüßtes Himbeerpüree (ich passiere dafür TK Himbeeren durch)
- 25 g Zucker
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf 30 Grad abkühlen lassen und dann die halbsteif geschlagene Sahne unterziehen. Die Mousse in 6 Mulden der [Halbkugelsilikonform*](#) füllen. Glattstreichen und mit Folie bedeckt einfrieren.

Himbeercoulis

- 200 g ungesüßtes Himbeerpüree
- 110 g Gelierzucker 2:1

Das Himbeerpüree mit dem Gelierzucker vermischen und nach Packungsangabe ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach am besten in ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank gelieren lassen.

Himbeermarshmallow

- 70 g ungesüßtes Himbeerpüree
- 1 Beutel (9 g) gemahlene Gelatine
- 100 g Zucker
- 60 g [Glucosesirup*](#)

Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen und diese sehr dünn mit neutralem Öl einpinseln. (Ich habe einen 18x18 cm Tortenring verwendet).

In einem kleinen Topf das Himbeerpüree mit der gemahlene Gelatine vermengen und 5 Minuten quellen lassen. Den Zucker hinzufügen und die Masse unter Rühren auf 80 Grad erhitzen. Den Glucosesirup in eine Rührschüssel geben und die Fruchtmasse hinzufügen. Verrühren und anschließend mit dem elektrischen Mixergerät so lange mixen, bis eine hell-schaumige Masse entstanden ist. Das dauert je nach Gerät ca. 5 Minuten. Die Marshmallowmasse ca. 1 cm hoch in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur fest werden lassen (das geht recht schnell). Ich habe die Marshmallowmasse aber am Vortag zubereitet.

- 30 g Puderzucker
- 30 g Speisestärke

Puderzucker und Stärke mischen und in eine Schüssel sieben. Die Marshmallowmasse in kleine Würfel schneiden und nach und nach in der Mischung wälzen. Sie müssen rundherum bedeckt sein, um nicht aneinander zu kleben. Danach in ein großes Sieb geben und überschüssiges Puder abschütteln. Die Marshmallows können sie bei Zimmertemperatur in einem gut verschlossenen Kunststoffbehälter aufbewahrt werden. Es bleiben noch Marshmallows zum Vernaschen übrig! Da sie kein Eiweiß enthalten sind diese auch sehr lange haltbar.

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 mindestens 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. 5-10 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](#)¹ vorsichtig abhobeln und so einfach begradigen. Die fertigen Tartelettes können auch schon am Vortag zubereitet werden und in einer Keksdose aufbewahrt werden.

Biskuit

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker A
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker B
- 25 g Mehl
- 25 g Stärke

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eigelb mit Zucker A hell-schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker B zu Eischnee aufschlagen. Den Eischnee sachte unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Stärke mischen und darüber sieben. Alles zusammen unterheben. Die Biskuitmasse 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonbackmatte belegte Blech streichen und ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und 6 Kreise mit ca. 5,5 cm ø ausstechen. *(Restlicher Biskuit kann eingefroren werden.)*

Fertigstellung

- etwas Himbeerpüree zum Tränken
- frische Himbeeren

Eine Schicht Himbeercoulis auf dem Boden der Tartelettes verteilen. Einen Biskuitkreis darauflegen und diesen mit Himbeerpüree bestreichen. Erneut Himbeercoulis auftragen und über dem Tarteletterand glattstreichen und mittig eine Himbeermousse Halbkugel auflegen.

Ich habe die Himbeermousse Halbkugeln nach dem Ausformen mit transparenter Glasur *(Rezept siehe unten)* überzogen. Dadurch glänzen sie schön und sind geschützt. Es ist aber nicht zwingend notwendig!

Rund um die Himbeermousse Halbkugel abwechselnd eine Himbeere und einen Marshmallowwürfel anordnen. Die Himbeertartelettes abschließend mit essbarem Gold dekorieren.

Transparente Glasur (optional)

- 50 g Wasser
- 10 g Zitronensaft (durch ein feines Sieb gegeben)
- 60 g Zucker
- 70 g [Glucosesirup](#)*
- 3 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen lassen. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen lassen und einen Moment leise köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Zuckerlösung auflösen. Die Glasur mit Folie bedeckt über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen. *Tipp: Wenn man wenig Zeit hat, kann man die Glasur auch taggleich zubereiten. Dann in eine flache Schale füllen, mit Folie bedecken und gelieren lassen. Durch die größere Oberfläche geht das dann natürlich deutlich schneller.*

Zum Gießen muss die Glasur dann wieder vorsichtig erwärmt werden (Mikrowelle oder

Wasserbad). Ich habe sie mit ca. 30 Grad gegossen. Dies ist ein Richtwert! Die Glasur sollte wie Sahne fließen.

© 2024 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>