



## Pistazien-Zitrus Tartelettes

Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks

Verwendete Form: Silikomart [Kit Tarte 80 Ø](#) \*

Zutaten für 6 Tartelettes

### **Mürbeteig**

- 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 vermindert 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 einen Moment abkühlen lassen.

## Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1 Teel. Sahne

Eigelb und 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, wenn sie vollständig abgekühlt sind, mit einer Microplane Reibe vorsichtig abhobeln und so einfach begradigen. Die fertigen Tartelettes können 1-2 Tage in einer gut schließenden Blechdose aufbewahrt werden.

## Zitrus Gelee

- 50 g Bergamottesaft<sup>1</sup>
- 50 g Yuzusaft<sup>1</sup>
- 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<sup>1</sup>
- 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<sup>1</sup>](#)
- 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<sup>1</sup> 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<sup>1</sup>](#)
- gemahlene grüne Pistazien

Die MürbeteigarteleTTes mit ca. 1 Esslöffel Zitrus Gelee füllen. Die Pistazienbiskuitkreise einlegen und die Tartelettes 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 Spritzbeutels 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.

*Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks*

© 2020 Maren Lubbe- Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>