

# Mohn-Kirsch-Tartelettes

Vorgestellt von Daniel Diaz

## ZUTATEN

Für 8-10 Tartelettes

Für den Mürbeteig:

390g Mehl

60g gemahlene Mandeln

150g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

200g kalte Butter (in Stücken)

Die Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Mohnpudding:

390ml Milch

100g gemahlener Mohn

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

10g Stärke (oder zusätzliches

Vanillepuddingpulver)

70g Zucker

100g Sahne

Für die Kirschfüllung:

150–160ml Kirschsafte

300g TK Sauerkirschen

80g Zucker

35g Speisestärke

20g Kirschwasser

Für die Marzipanschicht:

200g Marzipan

Für die Mascarpone-Sahne-Creme:

250g Mascarpone

200g Sahne

50–60g Zucker

Mark einer Vanilleschote

2 TL San Apart

1 Pck. Tonkazucker nach Belieben

(kann auch weggelassen werden)



## ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig Mehl mit Mandeln, Zucker, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel vermengen. Eier und Butterstücke dazugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zwischen Backpapier auf 3mm ausrollen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 8-10 quadratische Tarteletteförmchen (6,5 x 6,5cm) bereitstellen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in die Formen geben (oder ausstechen), dabei einen Rand über die Förmchen stehen lassen. Den Teig leicht in die Förmchen drücken. Den überstehenden Rand mit einem Messer entfernen und begradigen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Ofen für 20-22 Minuten backen. Herausnehmen, vollständig auskühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

Für den Mohnpudding Milch mit Mohn, Vanillepuddingpulver, Stärke und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zu einem Pudding aufkochen. Vom Herd nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen, am besten im Kühlschrank. Sobald der Pudding vollständig abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Für die Kirschfüllung Sauerkirschen in einem Sieb auftauen lassen und dabei den Saft auffangen, diesen mit zusätzlichem Kirschsafte auf 100 bis 120ml auffüllen.

Kirschsafte, Zucker und Speisestärke in einem Topf glatt rühren und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse andickt. Dann die Sauerkirschen und das Kirschwasser unterrühren. Falls die Konsistenz zu fest ist, etwas mehr Kirschsafte zufügen. Mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Für die Marzipanschicht Marzipan dünn ausrollen und in 6,5 x 6,5cm große Vierecke schneiden – so passen sie perfekt in die Tarteletteformen.

Für die Mascarpone-Sahne-Creme Mascarpone mit einem Schluck Sahne cremig rühren. Dann die restliche Sahne hinzufügen und die Masse langsam aufschlagen. Zucker, Tonkazucker und San Apart vermischen, das Vanillemark aus der Schote kratzen und alles zur Mascarpone-Sahne-Mischung geben. Nun auf höchster Stufe aufschlagen, bis eine feste Creme entsteht.

Zum Zusammensetzen die Mohnpudding-Sahnecreme sowie die Kirschfüllung in zwei Spritzbeutel füllen und die Spitzen vorne abschneiden.

Die Mohnpudding-Sahnecreme auf die Tarteletteböden spritzen (etwa ein Drittel der Höhe). Das Marzipan darauflegen und leicht andrücken. Die Kirschfüllung bis zum Rand einfüllen und glatt abziehen – die Füllung sollte nicht überlaufen. Die Mascarpone-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm) füllen und schöne Tupfen auf die Tartelettes spritzen.