

# Hier und heute



## Fruchtige WM-Törtchen

Konditormeisterin Karin Steinhoff bereitet fruchtige Törtchen zu, die mit den Farben verschiedener Nationalflaggen dekoriert werden und ganz sicher für WM-Stimmung sorgen.

## Das Rezept

von Karin Steinhoff für 6 Törtchen mit circa 10 cm Durchmesser oder 1 Torte mit 26 cm Durchmesser

## Zutaten für den Mürbeteig

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 30 g Mandeln, gemahlen
- 1 Eigelb
- 110 g Mehl Type 550
- etwas Salz

## Zubereitung

Butter und Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Eigelb nach und nach unterarbeiten. Mehl, gemahlene Mandeln und Salz vermengen und unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, dann zu einer Scheibe flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Den Teig mindestens 30 Minuten durchkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 3–5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher den Teig etwas größer ausstechen als die Formen. Den Teig in die gefetteten Formen geben und andrücken. Überstände abschneiden und den Teig mit einer Gabel einstechen. Die Teigböden circa 10–12 Minuten backen, bis eine schöne Bräunung erreicht ist.

## Zutaten für die Kokos-Vanillecreme

- 250 ml Kokosmilch
- 1 Eigelb, Größe M
- 15 g Vanille-Cremepulver oder Speisestärke
- 20 g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt (alternativ: Mark einer halben Vanilleschote)
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

Circa 50 ml Kokosmilch mit Cremepulver, Eigelb und Zucker verrühren.

Die restlichen 200 ml Kokosmilch mit Vanille und Salz in einem Topf erhitzen, aber nicht stark kochen lassen. Die Eigelb-Stärke-Mischung unter ständigem Rühren in die Kokosmilch geben. Bei mittlerer Hitze circa 1-2 Minuten weiterrühren, bis die Creme deutlich eindickt. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Direkt mit Frischhaltefolie auf der Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen.

## Zutaten für die Obsteinlage

Obst nach Belieben verwenden, z. B. für die Flagge der Elfenbeinküste Obst, das an der Elfenbeinküste wächst und in Kombination mit der Kokoscreme die Farben Orange, Weiß und Grün der Flagge widerspiegelt:

- 1 kleine Mango
- circa 150 g Weintrauben, kernlos

# Hier und heute



## **Zubereitung**

Die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Weintrauben waschen und trocken tupfen.

## **Fertigstellung**

Eine dünne Schicht Kokoscreme auf die Törtchenböden geben. Links die Mangostreifen auflegen, mittig kleine Tupfen Kokoscreme setzen und rechts die Weintrauben anordnen.

## **Tipps**

- Für mehr Glanz die Früchte mit etwas klarem Tortenguss bestreichen.
- Die abgekühlten Mürbeteigtörtchen dünn mit flüssiger Schokolade auspinseln. So weicht der Boden nicht so schnell auf.
- Für die Flaggenfarben Deutschlands passen z.B. Blaubeeren oder Brombeeren, Erdbeeren oder Himbeeren und Mango oder Pfirsich.