

# Hier und heute



## **Grapefruit-Tartelettes mit Baiser**

Konditormeister Matthias Ludwigs veredelt cremige Grapefruit-Tartelettes mit einer feinen Baiserhaube. Ein fruchtig-frischer Dessertgenuss.

## **Grapefruit-Tartelettes mit Baiser**

von Matthias Ludwigs für 8 Tartelettes von 8 cm Durchmesser

### **Zutaten für den Mürbeteig**

- 180 g Mehl
- 110 g Butter, kalt und in Würfeln
- 70 g Puderzucker
- 25 g Mandeln, gemahlen
- 2 g Salz
- 1 Ei (Größe M)

### **Zutaten für die Grapefruit-Creme**

- 170 ml Grapefruitsaft (am besten frisch gepresst)
- 120 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 110 g Butter
- 2 g Salz
- 5 g Grapefruit-Schalenabrieb (sehr fein, ohne Weißes)
- nach Belieben zusätzlich 15 ml Campari

### **Zutaten für den Baiser**

- 2 Eiweiße (Größe M)
- 120 g Zucker
- 1 g Salz
- nach Belieben zusätzlich 1 g rosa Pfeffer, sehr fein gemörsert

### **Zubereitung**

Mehl, Puderzucker, gemahlene Mandeln und Salz mischen. Die Butterwürfel zugeben und alles zu Streuseln verreiben. Das Ei so lange unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig flachdrücken und mindestens eine Stunde kaltstellen. Danach den Teig circa 3 mm ausrollen und die gefetteten Tarteletteformen damit auslegen. Die Teigböden mit einer Gabel mehrfach einstechen und 20 Minuten kaltstellen. Die Tarteletteböden im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft 12–15 Minuten backen. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.

Für die Grapefruit-Creme Grapefruitsaft, Zucker, Eier, Eigelbe, Salz und Schalenabrieb in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse deutlich andickt und einmal kurz aufkocht. Die Masse vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Zum Schluss nach Belieben etwas Campari einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen.

Für das Baiser Zucker, Salz und Eiweiße steif aufschlagen. Nach Belieben etwas rosa Pfeffer zugeben.

Fertigstellung:

Die Grapefruitcreme kurz glattrühren, in die ausgekühlten Tarteletteschalen geben und 20–30 Minuten kalt stellen, damit sie Bindung bekommt. Baisermasse in einen Spritzbeutel geben, nach Belieben auf die Creme geben und kurz abflämmen.