

Hier und heute



Himbeer-Vanille-Tartelettes

Konditormeisterin Emily Gordon präsentiert perfekte Himbeer-Vanille-Tartelettes – frisch, süß und unwiderstehlich!

Das Rezept

von Emily Gordon für 9 Stück

Zutaten für den Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste
- Backpapier
- 1 Päckchen Hülsenfrüchte, getrocknet

Zubereitung

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig kneten. Flach drücken und 30 Minuten kalt stellen. Tartelettesförmchen (ca. 8–10 cm) buttern. Teig ca. 3 mm dick ausrollen, Förmchen inklusive Rand auskleiden. Boden mehrfach einstechen, 15 Minuten kalt stellen.

Bei 170 °C Ober-/Unterhitze blindbacken: erst mit Backpapier und Hülsenfrüchten 12 Minuten, dann ohne Gewicht weitere 8–10 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Zutaten für die Vanillecreme

- 250 ml Milch
- 1 Vanilleschote oder 2 TL Vanillepaste
- etwas Tonkabohne
- 2 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 25 g Speisestärke
- 30 g Butter
- 90 g Sahne, aufgeschlagen

Zubereitung

Milch zusammen mit der Vanilleschote (oder Vanillepaste) und geriebener Tonkabohne aufkochen. Eigelbe, Zucker und Stärke glatt rühren. Heiße Milch einrühren, alles zurück in den Topf geben und unter Rühren eindicken. Butter einrühren. Direkt mit Folie abdecken und auskühlen lassen. Vor dem Füllen glatt rühren und geschlagene Sahne unterheben.

Zutaten für den Belag

- 250–300 g frische Himbeeren
- optional etwas Puderzucker zum Bestäuben

Fertigstellung

Tartelettes mit Vanillecreme füllen. Dicht mit Himbeeren belegen. Bis zum Servieren kühlen. Optional leicht mit Puderzucker bestäuben. Frisch am besten am selben Tag servieren.