

## REZEPT FÜR FRISCHE BEEREN-TARTELETTES MIT VANILLECREME



### FRISCHE BEEREN-TARTELETTES MIT VANILLECREME

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 4 Stück | 60 Min. | + Abkühl-, Warte-  
und Kühlzeit**

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- Fett und Mehl für die Förmchen
- 3 Eier (Größe M)
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 10 g Speisestärke
- 30 g Mehl

##### Außerdem:

- 350 ml Milch (1,5% Fett)
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 30 g Mehl
- 3 Eigelb (Größe M)
- 250 g Erdbeeren oder Heidelbeeren
- 1-2 Stiele Zitronenmelisse zum Garnieren



3715

#### ZUBEREITUNG

**392**

Kcal

pro Stück ca.

**13.4**

Gramm

Eiweiß

**52.5**

Gramm

Kohlenhydrate

**13.8**

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 Tartelette-Förmchen (à ca. 12 cm Durchmesser) einfetten und dünn mit Mehl austreuen.

2. Für den Teig Eier trennen. Eiweiß und 1 EL kaltes Wasser steif schlagen. Zucker kurz unterschlagen. Eigelbe kurz unterrühren. Stärke und Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Teig in die Formen verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und Törtchen aus den Formen stürzen.

3. Inzwischen 175 ml Milch mit Salz erhitzen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit Schote zur Milch geben. Vom Herd nehmen, 10 Minuten ziehen lassen.

4. Vanilleschote entfernen. Zucker zur Milch geben und aufkochen. Restliche kalte Milch mit Mehl glatt rühren und unter Rühren in die kochende Milch gießen. Einmal aufkochen lassen, dabei gründlich rühren, damit nichts ansetzt. Topf vom Herd nehmen und Eigelbe einrühren. Ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche der Creme legen, damit sich keine Haut bildet, Creme abkühlen lassen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen, dann erneut glatt rühren.

5. Vor dem Servieren Creme auf den Tartelettes verteilen. Beeren putzen, waschen und Tartelettes damit belegen. Mit abgezapften Zitronenmelisseblättchen garnieren.

#### Tipp:

Beeren nach Belieben mit klarem Tortenguss überziehen.

## REZEPT FÜR FRISCHE BEEREN-TARTELETTES MIT VANILLECREME