



BROMBEER-NOISETTE-TARTELETTES

Description

Zutaten für 2 Portionen
FÜR DEN MÄRTEIG
60 g Puderzucker, gesiebt
120 g Butter, kalt
25 g Eigelb
½ Vanilleschote
1 Prise Salz
185 g Mehl Type 4050
Mehl zum Ausrollen
100 g Vollmilch-Kuvert für
50 g Kakaonibs

FÜR DEN NOISETTE-PUDDING
350 g Milch
30 g Puddingpulver
2 EL Zucker
100 g Nussnougat
40 g Vollmilch-Kuvert für

FÜR DIE DEKORATION
12 frische Brombeeren
Goldpulver

Vorbereitungszeit: 60 Minuten
Kochzeit: 12 Minuten
Insgesamt: 72 Minuten
Backzeit: 10-12 Minuten
Temperatur: 180 °C Umluft
Backform: 4 x Tartelette-Formen, 1x Backblech, 1x Spritzbeutel

default watermark

Schritt 1: Zubereitung des MÃ¼rbeigns

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Alle Zutaten mit der Hand rasch zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie verpackt 10 min im Gefrierfach kÃ¼hlen, dann fÃ¼r weitere 10 min in den KÃ¼lschrank geben. Den gekÃ¼hlten Teig noch einmal kurz durchkneten und auf eine Dicke von 2 mm ausrollen. Mit dem 12 cm Ausstecher 4 Kreise ausstechen. Die 4 Tartelette-Formen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen (den breiten Ring nach oben) und den Teig einlegen. Dabei darauf achten, dass der Rand faltenfrei ausgekleidet ist. Den Ã¼berstehenden Teig glatt mit einem Messer abstreifen. Die eingelegten MÃ¼rbeigns mit einer Gabel stippen. Dann fÃ¼r 10-12 min auf der mittleren Schiene goldgelb ausbacken. Die gebackenen Tartelettes ca. 5 min auskÃ¼hlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lÃ¶sen.

Schritt 2: FÃ¼r den Schokoladen-Anstrich

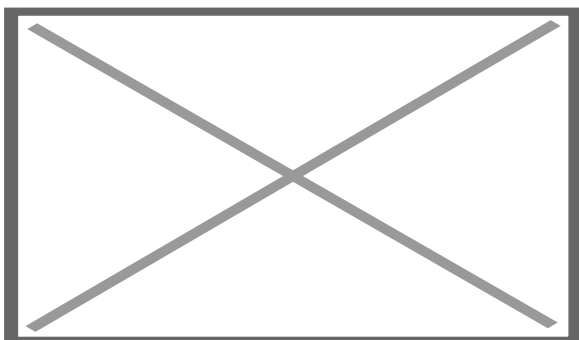
Die gesamte InnenflÃ¤che der Tartelettes (Boden und Rand) und die schmale Randkante oben dÃ¼nn mit der aufgelÃ¶sten Vollmilch-KuvertÃ¼re auspinseln. Die Kakaonibs auf den Teller streuen, so dass eine geschlossene FlÃ¤che entsteht. Nun die Tartelettes kopfÃ¼ber vorsichtig auf den Teller drÃ¼cken, so dass die Kakaonibs nur oben auf dem Rand haften bleiben. AnschlieÃend in jedes Tartelette 1 TL Kakaonibs gleichmÃ¤Ãig einstreuen, solange die KuvertÃ¼re noch nicht fest ist. Danach kÃ¼hl stellen, bis die Schokolade samt Kakaonibs anzieht und fest wird.

Schritt 3: Zubereitung des Noisette-Puddings

KuvertÃ¼re und Nougat klein hacken und zusammen in eine MetallschÃ¼ssel geben. Das Puddingpulver mit 100 g Milch anrÃ¼hren. Die restlichen 250 g Milch und den Zucker zusammen in einer Kasserolle aufkochen. Sobald die Milch kocht, die angerÃ¼hrte Pudding-Mischung zur Milch geben, verrÃ¼hren und unter stÃ¤ndigem RÃ¼hren einmal aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und den noch heiÃen Pudding auf die Schoko-Nougat-Mischung geben. So lange verrÃ¼hren, bis sich Schokolade und Nougat vollstÃ¤ndig aufgelÃ¶st haben. Den fertigen Pudding in einen Spritzbeutel geben und sofort mit dem BefÃ¼llen beginnen.

Schritt 4: BefÃ¼llen und Dekorieren der Tartelettes

Nun die Tartelettes randhoch befÃ¼llen: Den Spritzbeutel mittig senkrecht ansetzen und den Noisette-Pudding mit gleichmÃ¤Ãigem Druck einspritzen. Sollten sich kleine Nasen bilden, die TÃ¼rtchen kurz aufklopfen, damit sich eine glatte, ebene OberflÃ¤che bildet. Die befÃ¼llten Tartelettes danach fÃ¼r 5 min in den Schockfroster geben. Die Brombeeren dezent mit dem Goldpulver schminken und die Tartelettes jeweils mittig mit drei vergoldeten FrÃ¼chten ausdekorieren.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

März 18, 2021

Author

jeanny

default watermark