

Fruchtige Tartelettes mit Quark-Puddingfüllung und Baiserhäubchen

vorgestellt von Marcel Seeger

ZUTATEN

(für zehn Tartelettes, Durchmesser knapp 9cm, Höhe 2cm)

FÜR DEN MÜRBETEIG

- 200g Weizenmehl
- 100g weiche Butter
- 50g Puderzucker
- 20g Eigelb, entspricht 1 Eigelb der Größe M
- 20g Haselnüsse, fein gerieben
- 1 Prise Salz

FÜR DIE QUARKFÜLLUNG

- 200g Quark
- 50g Sahne
- 20g Eigelb, entspricht 1 Eigelb der Größe M
- 30g Eiweiß, entspricht 1 Eiweiß der Größe M
- 55g Zucker
- 20g Vanillepuddingpulver
- 15g flüssige Butter
- 1 Prise Salz

FÜR DEN VANILLEKERN

- 150g Sahne
- 50g Wasser
- 20g Vanillepuddingpulver
- 20g Eigelb, entspricht 1 Eigelb der Größe M
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz

FÜR DIE FRÜCHTEDEKORATION

- Frische Heidelbeeren nach Belieben
- Frische Himbeeren nach Belieben

FÜR DAS BAISERHÄUSCHEN

- 120g Eiweiß, entspricht 4 Eiweiß der Größe M
- 250g Zucker
- 1 Prise Salz



ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig Butter mit Puderzucker, Salz und Eigelb verrühren. Mehl mit Haselnüssen vermischen und zur Buttermischung geben, zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig mindestens 30 Minuten kaltstellen, dann auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Backofen auf 190°C Ober- / Unterhitze vorheizen. Mit einem runden Ausstecher Teigstücke ausstechen, die etwas größer sind als die Tartelettesformen. Teig in 10 Formen einlegen, den überstehenden Teig vorsichtig abschneiden. Etwa 10 Minuten anbacken, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Quarkfüllung Eiweiß mit 30g Zucker und Salz zu einem festen Schnee aufschlagen. Quark, Sahne, Eigelb, 25g Zucker und Vanillepuddingpulver miteinander verrühren. Die flüssige Butter zufügen und verrühren. Eischnee unter die Masse heben und glattrühren. Die fertige Quarkmasse mit einem Spritzbeutel auf die angebackenen Tartelettes verteilen. Die gefüllten Tartelettes jetzt wieder in den geheizten Ofen geben und 20- 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.

Lokalzeit