

Hier und heute



Kirsch-Tartelettes

Für den kleinen fruchtigen "Tortenhunger" hat Konditormeister Marcel Seeger das passende Rezept. Die selbstgebackenen Kirsch-Tartelettes sind eine leckere Alternative zur großen Schwester, der Schwarzwälder Kirschtorte.

Rezept

Kirsch-Tartelettes

(von Marcel Seeger für sechs Törtchen von circa 8 cm Durchmesser)

Zutaten für den Mürbeteig

- 50 g Zucker
- 100 g Butter, weich
- 150 g Mehl Typ 550
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz vermischen. Das Mehl zugeben und einen glatten Mürbeteig herstellen. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln, gut durchkühlen (circa 30 Minuten) und dann auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche circa 4mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher runde Teigstücke in der Größe der vorhandenen Tartelettesformen ausstechen und diese in die Formen einlegen. Anschließend die Tartelettes im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober- und Unterhitze circa 12- 15 Minuten goldbraun backen. Nach dem backen die Tartelettes in der Form erkalten lassen und dann vorsichtig herausnehmen.

Tipp

Aus dem restlichen Teig können weitere Tartelettes ausgestochen und gebacken werden. Diese lassen sich gut über längere Zeit trocken lagern.

Zutaten für die Fertigstellung

- etwas Marmelade nach Belieben
- 1 Schokoladenbiskuitboden (siehe Rezept 1)
- circa 150 g Kirschfüllung (siehe Rezept 1)

Fertigstellung

Die Tartelettes mit etwas Marmelade bepinseln. Aus einem Schokoladenbiskuitboden mit einem Ausstecher runde Böden ausstechen und in die Tartelettes legen. Die Kirschfüllung gleichmäßig auf die Tartelettes verteilen und glattstreichen.

Tipps

- Für einen schöneren Glanz die Kirschfüllung auf der Oberfläche mit flüssigem Tortenguss abglänzen.
- Den oberen Rand der Tartelettes mit gerösteten gehobelten Mandeln einstreuen.