

HIMBEER VANILLEWÖLKCHEN

Es kann auch gern Vanille regnen

Eine eckige Backform (20x30cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Boden Mehl mit Rote Grütze Pulver, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Butter auflösen und zusammen mit Eiern, Milch und Wasser zur Mehlmischung geben, kräftig verrühren. Den Teig in die Backform füllen, glatt streichen und 15-18 Minuten leicht hellbraun backen, auskühlen lassen. 18 kleine runde oder ovale Petit Fours aus dem Rührboden ausstechen, in Gebäckkapseln legen.

Für die Creme Eier trennen. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen. Parallel Milch, Butter und Vanillezucker aufkochen. Speisestärke, Eigelb und Milch glatt rühren und die Milch-Butter-Mischung damit abbinden. Den stabilen Eischnee sofort unter die heiße Puddingmasse ziehen. Die fertige Creme noch leicht warm mit einem Spritzbeutel auf die Böden dressieren (dabei bleibt Creme über!). Die verlesenen Himbeeren auflegen und mit einer Kokospraline garnieren.

BODEN

130g Mehl
15g Rote Grütze Pulver
5g Backpulver
115g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
30ml Milch
10ml Zitronensaft
35ml Wasser
100g Butter

CHIBOUST-CREME

2 Eier
45g Zucker
300ml Milch
30g Butter
5g Vanillezucker
25g Speisestärke

Ca. 250g frische Himbeeren
18 Kokospralinen