

TARTELETTES VON CRÈME FRAÎCHE & HIMBEEREN

Fronkroich lässt Grüßen

Für den Mürbeteig Zucker, Eigelb, Salz und Butter glatt rühren. Backpulver, Mandelgries und Mehl unterarbeiten, den Teig etwa 30 Minuten kalt stellen, dann etwa 2mm dick ausrollen und über acht Tarteletteformen legen.

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Weizenstärke, Zucker und Salz mischen. Zitronensaft, Wasser, Ei und Crème Fraiche zufügen und glattrühren. In die Tarteletteformen einfüllen, auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Die TK-Himbeeren gut abtropfen lassen und pürieren. In einem Topf mit Zucker, Zitronensaft und Stärke aufkochen und abbinden. Abkühlen lassen und anschließend mit dem Spritzbeutel auf die Tartelettes dressieren, ganz mit frischen Himbeeren belegen und leicht mit Puderzucker abstauben. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und daraus beliebig Dekor erstellen, die Tartelettes damit belegen. Nach Belieben mit Rosenblüten ausdekorieren.

MÜRBETEIG

50g Zucker
 1 Eigelb
 5g Salz
 100g Butter
 4g Backpulver
 30g Mandelgries
 130g Weizenmehl

FÜLLUNG

15g Weizenstärke
 25g Zucker
 1 Prise Salz
 20g Zitronensaft
 60g Wasser
 1 Ei
 200g Crème fraiche

250g Himbeeren TK
 40g Zucker
 20g Zitronensaft
 25g Stärke

350–500g frische Himbeeren
 20g Puderzucker zum Bestäuben
 100g weiße Schokolade
 als Dekor
 Rosenblüten nach Belieben