

TIPP: Nach Belieben mit Himbeeren, Schokoladenspänen oder Puderzucker verzieren.



Himbeer-Tartelette mit Baiserhaube

Für 10 Tartelettes:

.....

10 Tartelettes „rund“, Art. 98392

2 Blätter Gelatine

85 g weisse Kuvertüre

3 Eier

350 g TK-Himbeeren

25 g Rohrzucker

100 g Puderzucker

.....

- ❶ Die Gelatine Blättchen einweichen und anschliessend gut ausdrücken. Die Himbeeren auftauen, durch ein Sieb abtropfen lassen und anschliessend mit einem Pürierstab oder Mixer pürieren.
- ❷ Die Himbeermasse anschliessend mit den Eigelben und dem Rohrzucker im warmen Wasserbad aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und die Gelatine untermischen. Als nächstes die Kuvertüre zerkleinern, die lauwarme Fruchtmasse darüber giessen und zu einer glatten Creme verrühren.
- ❸ Nun die fertige Creme in die Tartelettes giessen. Das Eiweiss und den Puderzucker steif schlagen. Danach in einen Spritzbeutel geben und die Tartelettes garnieren.
- ❹ Im Ofen 4-5 Min. grillen und servieren.