

Rezept

Blaubeertörtchen mit Mascarpone­mousse

Ein Rezept von Blaubeertörtchen mit Mascarpone­mousse, am 17.04.2024

Zutaten

100 g Puderzucker	150 g Butter
1 Ei	250 g Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche
40 g gemahlene Mandeln	1 große Prise Salz
75 g Zucker	2 Eigelbe
1 Ei	375 g Mascarpone
getrocknete Erbsen zum Blindbacken	300 g frische Blaubeeren (alternativ: TK-Blaubeeren)
Butter für die Formen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig Puderzucker und Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Das Ei dazugeben und untermischen. Dann Mehl, Mandeln und Salz zufügen, unterkneten und den Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und kleine gefettete Backformen (z. B. Muffinsformen) damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel etwas einstechen, die Erbsen einfüllen und die Törtchen im Ofen 10-12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, die Erbsen entfernen und die Törtchen auskühlen lassen.
3. Die frischen Blaubeeren gründlich waschen und gut abtropfen lassen.
4. Für die Mascarpone­mousse Zucker, Eigelbe und Ei mit dem Handrührgerät weiß-schaumig aufschlagen – die Masse sollte fest und kompakt sein. Mascarpone in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen durchrühren, anschließend die Zucker-Ei-Masse unter den Mascarpone heben. Die Mascarpone­mousse 15 Min. kalt stellen.
5. Die frischen Blaubeeren in die gebackenen Törtchen füllen und die Mascarpone­mousse darauf verteilen.