

Rezept

Erdbeer-Torteletts

Ein Rezept von Erdbeer-Torteletts, am 07.08.2024

Zutaten

300 g Mehl	100 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker	1 Prise Salz
2 Eigelb (M)	250 g kalte Butter
Butter für die Förmchen	Mehl zum Arbeiten
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken	4 Blatt weiße Gelatine
750 g Erdbeeren	250 g Mascarpone
125 g Puderzucker	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
200 g Sahne	150 g Erdbeerfruchtaufstrich (ohne Stückchen)
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Tortelettformen (à ca. 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Mandeln, Zucker, Salz und Eigelbe hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, die Förmchen damit auskleiden. Die Teigreste erneut verkneten, die übrigen Förmchen damit auskleiden. Teig mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Torteletts auskühlen lassen.
3. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. 500 g Erdbeeren beiseitestellen, übrige Beeren pürieren. Erdbeerpüree mit Mascarpone und Puderzucker glatt rühren. Zitronensaft erwärmen, Gelatine tropfnass dazugeben und auflösen. Etwas Creme unterrühren, diese Mischung unter die übrige Creme rühren. Mascarponecreme 20-30 Min. kalt stellen, bis sie leicht andickt. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Torteletts mit Fruchtaufstrich bestreichen. Die Creme daraufstreichen und die beiseitegestellten Beeren leicht hineindrücken. Die Törtchen ca. 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Torteletts mit Puderzucker bestreuen.