

Rezept

Meringue-Tarteletts

Ein Rezept von Meringue-Tarteletts, am 26.04.2024

Zutaten

125 g Mehl	25 g Puderzucker
1 Prise feines Meersalz	75 g kalte Butter
1 Eigelb (M)	1-2 TL kalte Sahne
60 ml Passionsfruchtpüree oder -saft	3 Eigelb (L)
60 g Zucker	optional: Mark von 1/2 Vanilleschote
40 g Butter	2 Eiweiß (L)
1/4 TL Backpulver	1 Prise feines Meersalz
75 g Zucker	12-16 Tartelett-Förmchen (5-6 cm Ø, ersatzweise 12er-Muffinblech)
Fett für die Förmchen	Mehl zum Arbeiten
Spritzbeutel mit großer Sterntülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12-16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Tarteletts Mehl, Zucker, Salz und Butter in Flöckchen in die Schüssel der Küchenmaschine (mit Schneideeinsatz) geben und mit der Pulse-Funktion kurz durchmischen, bis die Butterstücke Erbsengröße haben. Eigelb und die Sahne dazugeben und wenige Sekunden untermixen, bis sich gerade ein Teigkloß bildet. Auf die Arbeitsfläche geben, ganz kurz mit den Händen durchkneten und zu einer flachen Teigplatte formen. In Folie gewickelt mind. 1 Std. kühlen.
2. Dann Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, die Förmchen einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (7-8 cm Ø) Kreise ausstechen. Die Teigkreise behutsam in die Förmchen drücken, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Die Förmchen ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen (oder 15 Min. ins Gefrierfach). Anschließend mit den Gabelzinken noch ein paar Löcher in den Boden drücken und die Tarteletts im Ofen (Mitte) in 15-18 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. (In einem luftdichten Behälter lagern.)
3. Für die Füllung Passionsfruchtpüree oder -saft, Eigelbe, Zucker und eventuell das Vanillemark in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Butter in Flöckchen dazugeben und untermixen, bis die Fruchtbutter eingedickt ist und eine puddingartige Konsistenz hat (kann über 10 Min. dauern!). Heiß durch ein Sieb gießen, direkt in die gebackenen Tarteletts füllen (oder bis zum Füllen im Kühlschrank aufbewahren). Gefüllte Tarteletts abgedeckt kalt stellen.
4. Den Backofen auf 200° (mit Grill) vorheizen. Für die Meringue Eiweiße, Backpulver und Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine steif schlagen, dabei gegen Ende Zucker einrieseln lassen und die Masse in 3-5 Min. auf hoher Stufe glänzend schlagen. Die Meringue-Masse in den Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf die Tarteletts spritzen. Im Ofen (Mitte) leicht anbräunen – Vorsicht, das geht rasend schnell! Und aufessen!