Rezept

Mini-Blaubeermousee-Tartes

Ein Rezept von Mini-Blaubeermousee-Tartes , am 26.04.2024

Zutaten

Für den Boden

- **300 g** American Chocolate-Chips-Cookies
- **80 g** Butter

Für die Blaubeermoussee

- **200 g** TK-Heidelbeeren
- **40 g** Zucker
- **150 g** Schlagsahne
- **1 TL** Vanillearoma
- **1 Tüte (10 g)** Agartine oder 1 TL reines Agar-Agar
- **100 g** Crème fraîche

Für die Deko

- frische Blaubeeren
- Schokodrops
- **2** American Chocolate-Chips-Cookies
- optional frische Feigen oder anderes Obst

Außerdem

- **4** kleine Tartformen (Ø 12 cm) oder eine große Tarteform (Ø 24 cm)
- Spritzbeutel mit Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

Für den Boden

1. Tarteformen mit etwas Butter einstreichen. Cookies in einem Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerkleinern. Butter schmelzen, mit den Kekskrümeln vermengen und ca. zwei bis drei EL je Förmchen leicht am Boden und am Rand andrücken. Für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Moussee

2. Gefrorene Blaubeeren mit einem EL Wasser vermengen und mit Vanillearoma und Zucker zum Kochen bringen, sodass die Beeren auftauen und schön weich werden. Masse pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Agartine, 50 g Sahne und Crème fraîche unterrühren und etwas abkühlen lassen.

3. Die übrigen 100 g Sahne steif schlagen, ca. 3 EL für die Deko zur Seite stellen und den Rest unter die kalte Mousse heben.

4. Die fertige Blaubeermoussee auf den Tarteböden verteilen , glatt streichen und für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.

5. Für die Deko Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen und kleine Punkte auf die Tartes setzen. Cookies zerbröseln und mit den Blaubeeren sowie den Schokodrops dekorieren. Gegebenenfalls Feige vierteln und mit auf die Tartes legen.