

Blätterteig-Törtchen mit Creme Patissière und Früchten

Für zwei Personen

Für den Boden:

$\frac{1}{2}$ Rolle Blätterteig	Butter	Mehl
Bohnen		

Für die Creme Patisserie:

3 Eier	60 g Zucker	40 g Mehl
500 ml Milch (3,5 %)	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

2 Mandarinen	2 EL Puderzucker
--------------	------------------

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden aus zwei Scheiben Blätterteig Kreise ausstechen. Die Kreise auf einem Backblech mit Servierringen backen und eingefüllten Bohnen blind backen.

Für die Creme Eier trennen und die Eigelbe mit 20 Gramm Zucker und Mehl in einer Schale vermischen. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. In einer Pfanne Milch mit übrigem Zucker und Vanilleschoten aufkochen. Ei-Mischung unter ständigem Rühren hinzufügen und abkühlen lassen.

Die Törtchen-Böden aus dem Ofen nehmen und mit der Creme Patisserie bestreichen.

Die Blätterteig-Törtchen auf Tellern anrichten, mit einigen Mandarinenfilets und Puderzucker garnieren und servieren.

Wim van Zon am 15. Dezember 2015