

## Himbeer-Tarteletts mit Vanille-Sahne-Creme

### Für 4 Törtchen:

#### Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	130 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 Prise Salz	ca. 500 g Hülsenfrüchte

#### Für die Vanillecreme:

500 ml Milch	80 g Zucker	4 cl Orangenlikör
50 g Speisestärke	1 Vanilleschote	1 Eigelb
150 g Sahne	400 g Himbeeren	Puderzucker, Minze

Für den Teig Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 4 Tarte-Förmchen (8 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die vorbereiteten Förmchen mit dem ausgerollten Teig auslegen, am oberen Rand sauber abschneiden. Teig mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte darauf geben. Teigböden im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten blind backen. Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte entfernen. Tarteböden im heißen Ofen weitere ca. 3 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Für die Crème 400 ml Milch mit 40 g Zucker und Orangenlikör zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Stärke mit Vanillemark und der restlichen kalten Milch anrühren. Stärke in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten kochen. Den Topf vom Herd ziehen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die heiße Masse mischen. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Vanillecreme auf den Tarteböden verteilen. Die Himbeeren vorsichtig putzen und die Tarteletts damit belegen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättchen anrichten.

Vincent Klink am 20. Juni 2013