

Frucht-Tarteletts

Für vier Portionen

180 g Mehl	90 g Butter	45 g Puderzucker
1 Prise Salz	2 EL Wasser	1 Vanilleschote
250 ml Milch	3 Eigelbe	30 g Zucker
20 g Speisestärke	150 g Sahne	100 g helle und dunkles Trauben
100 g Himbeeren	100 g Heidelbeeren	1 Mango
50 g Physalis	1 Kiwi	200 g Aprikosenmarmelade
Mehl und Butter	Backpapier	Hülsenfrüchte

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Wasser einen glatten, festen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Vanilleschote und 200 ml Milch zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit den Eigelben, Zucker und Speisestärke verrühren. Die angerührten Eigelbe in die kochende Milch gießen und unter Rühren zum Kochen bringen. Eine Minute kochen lassen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

Zwölf Tartelettförmchen (circa fünf Zentimeter Durchmesser) mit Butter ausfetten und mit Mehl austäuben. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem Tartelettförmchen zwölf Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Förmchen legen, dabei die Ränder andrücken und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapierkreise ausschneiden, etwa zwei Zentimeter größer, als die Tartelettförmchen. Diese auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Im vorgeheizten Ofen zehn Minuten backen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere sechs bis acht Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Creme in die abgekühlten Böden spritzen und kalt stellen.

Inzwischen das Obst waschen, putzen und gegebenenfalls schneiden. Die Tarteletts mit dem Obst belegen. Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen und glatt rühren, die Törtchen damit überglänzen.

Johann Lafer am 20. Februar 2016