

Französische Himbeer Tartelettes



Durchmesser 8 cm

6 Portionen

200°C ca. 10 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

[6 kleine Tarte Ringe Rund 8 cm](#)

300 g Mübteig (Rezept findest Du auf [YouTube Video Beate Woellstein](#))

Ca. 200 g frische Himbeeren zum Dekorieren

Für die Creme

225 g Milch

0,5 Stück Mark von der Vanille Schote

30 g Butter

45 g Eigelb

70 g Zucker

25 g Milch

18 g Speisestärke

40 g weiße Kuvertüre

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 6 x [6 kleine Tarte Ringe Rund 8 cm](#)
- 1 x [Backmatte 30 x 40 cm](#)
- 1 x [Kleine Winkelpalette](#)
- 1 x [kleiner Schneebesen](#)
- 1 x [Kochtopf Stilkasserolle](#)
- 1 x [Profi Spritztüten](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1 x [Rollholz](#)
- 1 x [Runder Ausstecher 10,5cm \(im Set, falls Du alle Größen brauchst\)](#)
- 1 x [Stippen Roller](#) für das Lochen des Teiges, oder mit der Gabel
- 1 x [Tortenpalette](#) zum Lösen des Teiges von der Backmatte

Zubereitung:

Zuerst den Mürbteig auf einer Backmatte mit einem Rollholz auf 2-3mm herunterrollen. Den Teig mit einem Stippen Roller lochen. Mit einem runden Ausstecher 10,5cm 6 kleine Scheiben ausstechen und in die kleinen Backringe einlegen. Gut andrücken und die Ränder mit einem kleinen Messer vorsichtig von innen nach außen wegschneiden.

Im Backofen bei Ober- /Unterhitze auf 200°C für ca. 10 Minuten hell Gold backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Creme die Milch, die Butter und das Mark der Vanille in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.

Die Eigelbe und den Zucker in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Anschließend die Speisestärke, dann die 2.Menge Milch einrühren. Sobald die Milch kocht, etwas davon in die Eigelbmasse geben und rühren. Alles zurück in den Topf schütten und solange rühren, bis die Masse andickt.

Vom Herd nehmen und die Kuvertüre einrühren.

Die 6 Mürbteig Schalen vorsichtig aus den Ringen nehmen.

Die Creme in einen Spritzbeutel geben und in die Mürbteig Schalen spritzen Mit einer kleinen Winkelpalette die Creme glattstreichen und mit frischen Himbeeren belegen. Mit Puderzucker bestauben.

Rezept: Beate Wöllstein 21.02.2021, Wöllsteins Desserthaus, 80797 München

Adams-Lehmann-Str. 44, www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)