

Tarteform mit Heheboden - 2 Stück



Art.-Nr. 666047

STÄDTER®

Himbeer-Mascarpone-Tarteletts

FÜR 10 TÖRTCHEN MIT Ø 10 CM |

ARBEITSZEIT: 50 MINUTEN + WARTEZEIT | BACKZEIT: 10 MINUTEN

Zutaten für den Boden: 250 g STÄDTER Mürbeteig Mix, 100 g Butter, 1 Ei | **Zutaten für die Mascarponecreme:** 150 ml Vollmilch, 2 Eigelbe, 10 g Speisestärke, 25 g Zucker, 200 g Mascarpone | **Zutaten für das Sahnetopping:** 250 ml Schlagsahne, 125 g STÄDTER Sahnefest Himbeere, 100 ml Wasser | **Außerdem:** Himbeeren, Himbeerkonfitüre

Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten, bis ein Teig entstanden ist. Diesen luftdicht verschließen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag 3 mm dick ausrollen und die Tartelettformen damit auslegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Für die Mascarponefüllung die Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Währenddessen die Eigelbe, die Speisestärke und den Zucker miteinander verrühren. Sobald die Milch aufkocht langsam zu der Mischung hinzugeben und gut rühren.

Alles wieder zurück in den Topf schütten und nochmals aufkochen lassen. Auch hierbei immer umrühren. Anschließend mit einer Folie bedecken und abkühlen lassen. Den Mascarpone mit einem Mixer untermixen. Die Masse in die ausgekühlten Tarteletts füllen und nochmals in den Kühlschrank stellen.

Für das Sahnetopping die Schlagsahne luftig aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest mit dem Wasser verrühren und die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel mit St. Honoré-Tülle füllen und die Törtchen damit ausgarnieren. Mit frischen Himbeeren und kleinen Klecksen Himbeerkonfitüre dekorieren.





STÄDTER®

Raspberry-mascarpone tartlets

FOR 10 TARTLETS , Ø 10 CM |

WORKING TIME: 50 MINUTES + WAITING TIME | BAKING TIME: 10 MINUTES

Ingredients for the shortcrust pastry: 250 g STÄDTER instant shortcrust pastry mix, 100 g butter, 1 egg | **Ingredients for the mascarpone cream:** 150 ml whole milk, 2 egg yolks, 10 g cornflour, 25 g sugar, 200 g mascarpone | **Ingredients for the cream topping:** 250 ml whipped cream, 125 g STÄDTER whipped cream fix raspberry, 100 ml water | **Also:** Raspberries, Raspberry jam

Preparation:

For the shortcrust pastry, knead all the ingredients together until a dough is formed. Seal it airtight and put it in the fridge, preferably overnight. The next day, roll it out to a thickness of 3 mm and line the tartlet moulds with it. Bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 10 minutes. Remove from the oven and leave to cool completely.

For the mascarpone filling, pour the milk into a pan and bring to the boil. Meanwhile, mix the egg yolks, cornflour and sugar together. As soon as the milk comes to the boil, slowly add to the mixture and stir well. Pour everything back into the pan and bring to the boil again. Keep stirring here too.

Then cover with cling film and leave to cool. Mix in the mascarpone with a mixer. Pour the mixture into the cooled tartlets and place in the fridge again.

For the cream topping, whip the whipped cream until light and fluffy. Mix the STÄDTER whipped cream fix with the water and carefully fold into the whipped cream. Fill into a piping bag with a St. Honoré nozzle and decorate the tartlets. Decorate with fresh raspberries and small dollops of raspberry jam.

