

„Caramello“ Butangas-/Dekor-Brenner



Art.-Nr. 670006



STÄDTER®

## Himbeer-Tartelettes mit Baiser

ERGIBT 6-8 TARTELETTES Ø 10 CM | ARBEITSZEIT: CA. 35-45 MIN. | BACKZEIT: CA. 15-20 MIN.

**Zutaten für den Teig:** 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 200 g Butter, 300 g Mehl  
½ Pck. Backpulver, 1 Ei, 1 Prise Salz, etwas Zitronenabrieb | **Zutaten für die Himbeerfüllung:** 650 g Himbeeren TK, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillepuddingpulver, 50 ml Milch |  
**Zutaten für das Baiser:** 1 Eiweiß, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zitronensaft

### Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in Folie einpacken und für ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank lagern. Anschließend den Teig mit einem Rollholz auf eine Stärke von ca. 5 mm ausrollen, in die leicht gefetteten Tarteletteformen legen und anpassen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft ca. 15-20 Min. backen.

### Zubereitung der Himbeerfüllung:

Die Himbeeren mit dem Zucker kurz aufkochen, durch ein Sieb passieren, wieder in den Topf zurück geben und zum Kochen bringen. Puddingpulver mit der Milch verrühren und die Himbeeren damit abbinden.

Den Himbeerpudding in die vorgebackenen Mürbeteigschalen geben und vorsichtig aufklopfen, sodass der Pudding glatt läuft. Für gute 30 Minuten kühlen.

### Zubereitung des Baisers:

Alle Zutaten in einer fettfreien Schüssel zu Baiser schlagen. Das Baiser in einen Spritzbeutel mit Loch-/Sternfülle füllen und kleine Baisertupfer auf die Himbeer-Tartelettes spritzen. Das Baiser mit einem Flambierbrenner (z.B. STÄDTER Caramello) leicht abflammen und mit frischen Himbeeren, Minze und Pistazien garnieren.

