

# ERDBEER-TARTELETTES MIT PANNA COTTA FÜLLUNG / MINI TARTE ZUM VALENTINSTAG



Mit Erdbeeren, Himbeeren, leckerem Mürbteig und einer köstlichen Panna Cotta Füllung kann ich selbst Murat, den Valentinstags-Grinch, überzeugen diesen Tag zu feiern! Dieses Jahr gibt es zum Valentinstag süße und einfache Erdbeer-Himbeer-Tartelettes. Diese kleinen Köstlichkeiten sind der perfekte Nachtisch zum Teilen. Zu zweit, mit Freunden oder auch nur für sich!



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Kühlzeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**8 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

## 1-2-3-MÜRBETEIG

Verrühre den Zucker kurz mit der Butter, gib dann die übrigen Zutaten dazu und verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. Drücke ihn flach auf einen Teller und stelle ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und fette die Mini Tarteformen mit etwas Backtrennspray.

## TARTELETTES FORMEN UND BACKEN

Knete den Teig kurz mit den Händen durch und rolle ihn dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn aus. Stich mit einem Tortenring oder Ausstecher Kreise aus, die etwas größer als die Tarteformen sind. Kleide die Formen aus, drücke den Teig an und streiche überstehende Reste mit einer Palette ab. Backe die Tartelettes im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 8 Minuten goldbraun. Nimm sie aus dem Ofen und drücke sie mit einem kleinen Glas oder Messbecher etwas glatt. Lasse sie anschließend vollständig abkühlen.

## ERDBEER PANNACOTTA

Püriere alle Zutaten in einem Mixer. Fülle die Masse in einen Topf und lasse sie unter Rühren aufkochen und koche sie für mindestens 2 Minuten sprudelnd. Mache eine Gelierprobe, gib dafür einen Esslöffel der Masse in den Kühlschrank, diese sollte schnell fest werden. Lasse die übrige Füllung lauwarm abkühlen.

## TARTELETTES FÜLLEN

Löse die abgekühlten Tartelettes aus den Formen und fülle die lauwarmer Pannacotta Füllung hinein. Stelle die gefüllten Tartelettes für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, bis die Füllung fest ist.

## DEKORATION

Schmilz die Kuvertüre in der Mikrowelle und fülle sie in einen Mini-Spritzbeutel. Dekoriere damit die Tartelettes und streue die Dekorationen darüber. Viel Spaß

## 1-2-3-MÜRBETEIG:

- 50 g** Zucker
- 100 g** Butter (kalt)
- 150 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt

## ERDBEER PANNACOTTA:

- 100 g** Erdbeeren (TK)
- 100 g** Himbeeren (TK)
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 80 g** Zucker
- 300 g** Sahne
- 5 g** Agar Agar

## DEKORATION:

- 50 g** weiße Kuvertüre
- 1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)
- 1 EL** Crispearl (weiß)
- 1 TL** Meringue Drop
- 1 TL** Zuckerstreusel (rosa)

# ERDBEER-TARTELETTES MIT PANNA COTTA FÜLLUNG / MINI TARTE ZUM VALENTINSTAG



beim Nachmachen, eure Sally!