

Frühlingsrezept Eierlikör-Beerenfrucht-Pralinentörtchen

Zutaten

Für 6 Stück Eierlikör-Pralinen-Törtchen:

Für den Mürbeteig:

125 g Mehl

60 g Puderzucker

etwas. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

etwas Vanillemark

Salz

1 Ei

60 g weiche Butter

Für die Pralinen-Trüffel-Füllung:

100 ml Milch

100 g Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

½ Vanilleschote

2 Eigelb

100 g Vanillekuvertüre

Für die Fruchtglasur:

200 g tiefgekühlte Beerenfrüchte

150 ml roter Saft (Johannisbeersaft)

150 g Gelierzucker (2:1)

2 El Zitronensaft

Für die Beerenfruchtsahne:

200 g tiefgekühlte Beerenfrüchte

2 Blatt Gelatine

2 Eigelb

20 g Zucker

1 Msp. Vanillemark

2-3 El Zitronensaft

1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

220 g Sahne

Zubereitung

Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Puderzucker mit Zitronenschale, Vanillemark, 1 Prise Salz und Ei in die Vertiefung geben. Die Butter in Stücken am Rand verteilen. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.



[Link zum Rezept: Frühlingsrezept Eierlikör-Beerenfrucht-Pralinentörtchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Frühlingsrezept Eierlikör-Beerenfrucht-Pralinentörtchen

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (12 cm Durchmesser) 6 Kreise ausstechen. Sechs Tartelette-Backformen (à 10 cm Durchmesser) mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstäuben. Mit den Teigkreisen auslegen und jeweils einen Rand hochdrücken. Böden mit Backpapier auslegen, Hülsenfrüchte darauf geben und die Teigböden im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten blindbacken.

Backformen herausnehmen, die Hülsenfrüchte entfernen und nochmals 10 Minuten backen. Mürbeteigböden abkühlen lassen und herauslösen.

Für die Pralinentrüffelüllung VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Sahne und Vanilleschote aufkochen, zu den Eigelben geben und „zur Rose abziehen“. Kuvertüre klein hacken und unterrühren. Masse abkühlen lassen.

Für die Fruchtglasur die Beerenfrüchte auftauen lassen und fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die restlichen Zutaten dazugeben, einmal aufkochen und über Nacht kühl stellen.

Für die Sahne die Beerenfrüchte auftauen lassen, mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker und Vanillemark im warmen Wasserbad schaumig schlagen. Dann kalt schlagen und unter das Waldfruchtpüree rühren. Gelatine ausdrücken und unter Rühren bei milder Hitze auflösen. Erst 3 EL Beerenfruchtpüree unterrühren, dann diese Mischung unter das restliche Püree rühren. Zitronensaft und -schale hinzufügen. Sahne steif schlagen und unterheben. Masse in sechs halbrunde Formen (à 8 cm Durchmesser) füllen und tiefkühlen.

Die Tarteletteböden mit der Pralinentrüffelmasse füllen und über Nacht fest werden lassen. Am nächsten Tag die Beerenfruchtsahne-Kuppeln auf ein Gitter geben und mit der leicht erwärmten Fruchtglasur überziehen. Dann mittig auf die Tarteletteböden setzen und außen mit frischen Beerenfrüchten belegen.

Leser-Tipp

Die Tartelleförmchen kann man am Vortag schon zubereiten. Man kann natürlich auch eine große Torte backen, dann sollte man jedoch die doppelte Menge Pralinenfüllung und die dreifache Menge Beerenfruchtsahne herstellen. Ihre Gäste werden begeistert sein!

[Link zum Rezept: Frühlingsrezept Eierlikör-Beerenfrucht-Pralinentörtchen](#)