

Verpoorten-Mousse Tartelettes mit Rhababergitter

Zutaten

Für 3 Tartelettes mit 12 cm Durchmesser
1/2 Tartelette entspricht etwa einem Stück Kuchen.

Tartelette-Teig:

1 1/4 Tassen Mehl
2/3 Tasse Puderzucker
1/2 Tasse weiche Butter
1 Eigelb
1 TL Sahne
1/2 TL Salz
1 TL Vanillemark

Verpoorten-Mousse:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Mascarpone
125 g Weiße Schokolade

Rhababergitter:

5-6 Rhababerstangen (je nach Größe)
1 Tasse Wasser
1/2 Tasse Zucker

Zubereitung

Tartelette-Teig:

Für den Teig Mehl, Puderzucker, Salz und Butter zu einem Teig vermengen. Sahne, Eigelb und Vanillemark in einem separaten Gefäß verrühren, zum übrigen Teig geben und zu einer glatten Masse verkneten.

Den Teig für ca. 30 Min. kalt stellen.

Die Tartelettes einfetten und den Teig gleichmäßig darin verteilen (mit den Fingern oder auch vorher ausgerollt). Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Für einen gleichmäßigen Boden, Backpapier darüber legen und mit getrockneten Erbsen beschweren (Blindbacken).

Bei 190 °C im vorgeheizten Ofen 10-15 Min. backen.

Auskühlen lassen.

Verpoorten-Mousse:

Die Weiße Schokolade mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über dem Wasserbad schmelzen. Die Mascarpone löffelweise dazu geben und zu einer glatten Creme verrühren. Die Mousse auf den ausgekühlten Tartelettes verteilen. Kalt stellen bis die Mousse fest geworden ist.

Rhababergitter:

Rhababerstangen waschen und mit dem Messer oder dem Gemüseschäler in gleichmäßige dünne Streifen (ca. 3 mm) schneiden.

Das Wasser und den Zucker unter Rühren zum Kochen bringen und anschließend auf mittlere Hitze runter stellen.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Mousse Tartelettes mit Rhababergitter](#)

Verpoorten-Mousse Tartelettes mit Rhababergitter

5-6 Rhababerstreifen in den Topf geben, bis sie leicht weich sind und anschließend etwas abtropfen lassen. Mit den übrigen Streifen ebenso verfahren. Es ist möglich, dass einige Streifen leicht zerfallen. Die Menge ist jedoch so berechnet, dass die guten ausgewählt werden können (die Übrigen können zum Beispiel als Topping für Joghurt verwendet werden). Nun die Streifen auf einem Backpapier zu einem Gittermuster anordnen. Die Tarteletteform auf das Gitter legen und mit einer Küchenschere die Überschüsse abschneiden. Anschließend das Tartelette auf das Gitter legen, stürzen und das Backpapier entfernen. Bei Bedarf die Ränder nochmals mit der Schere bearbeiten.

Leser-Tipp

Planen Sie ausreichend Zeit für das Erkalten der Mousse ein. Achten Sie für ein tolles Ergebnis auf die Farbe der Rhababerstangen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Mousse Tartelettes mit Rhababergitter](#)

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