

Verpoorten Himbeer-Tartelettes mit Baiser-Haube

Zutaten

für 6 Stück

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl

50 g Puderzucker

100 g Butter

1 Eigelb

1 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz

Zitronenabrieb

Für die Himbeer-Creme:

250 g Himbeeren (TK)

100 ml Wasser

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Zucker

Mark ½ Vanilleschote

1 EL Speisestärke

200 ml Schlagsahne

1 Pkg Gelier-Fix

Für die Baiser-Haube:

2 Eiweiße

100 g Zucker



Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Kaltstellen.
2. Himbeeren, Wasser und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf kurz aufkochen. Anschließend durch ein Sieb pressen und die aufgefangene Flüssigkeit zurück in den Topf geben. Zucker und Vanille hinzugeben. Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren und unter die Himbeer-Masse rühren. Erneut aufkochen. Abkühlen lassen.
3. Tartelettes-Förmchen fetten und mit Teig auslegen. Bei 180°C 25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
4. Sahne mit Gelier-Fix steif schlagen. Himbeer-Eierlikör-Masse unterrühren und auf die Tartelettes verteilen. 1 Stunde kaltstellen.
5. Für die Baiser-Haube Eiweiß und Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Baiser auf die Törtchen spritzen und mit einem Küchenbrenner leicht bräunen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Himbeer-Tartelettes mit Baiser-Haube](#)

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

Verpoorten Himbeer-Tartelettes mit Baiser-Haube

[Link zum Rezept: Verpoorten Himbeer-Tartelettes mit Baiser-Haube](#)

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