

Rezept:
Vanessa Wilbert
Herbstliche Rosécreme-Törtchen

Freitag, 8. Oktober 2021
Rezept für ca. 12 Stück

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süßes

Zutaten:

Für den Walnuss-Zimt-Mürbeteig:

250 g	Margarine
125 g	Zucker
375 g	Weizenmehl (Type 405)
50 g	gemahlene Walnüsse
1/2 TL	Zimt
1/2 TL	Vanillearoma
1 Prise	Salz
etwas	Pflanzenfett zum Ausfetten der Förmchen

Für die Rosécreme:

20 g	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
250 ml	Roséwein
300 ml	vegane Schlagcreme
2 TL	Sahnesteif

Für die Füllung und Dekoration:

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
250 g	weiße Trauben, kernlos
20	Walnusskernhälften
etwas	Zimtzucker
	essbare Blüten nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig die Margarine mit dem Zucker mischen, anschließend das Mehl, die gemahlene Walnüsse, Zimt, Vanillearoma und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Ca. 12 Tartelette-Förmchen (ca. 12 cm Durchmesser) ausfetten und mit dem Mürbeteig auslegen.
4. Im vorgeheizten Ofen die Törtchen ca. 18 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form nehmen. Vollständig auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit für die Rosécreme Puddingpulver mit Zucker und etwas Roséwein mischen.



6. Den restlichen Roséwein in einem Topf aufkochen, dann die Puddingpulvermischung mit einem Schneebesen unterrühren und unter Rühren 3 Minuten zu einem Pudding kochen und abbinden.
7. Den Pudding abkühlen lassen.
8. Für die Füllung die Trauben waschen, abtropfen lassen und halbieren.
9. Die Kuvertüre grob hacken, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
10. Die abgekühlten Mürbeteigtörtchen mit aufgelöster dunkler Kuvertüre bestreichen und mit den halbierten Trauben füllen.
11. Für die Füllung die Schlagcreme mit Sahnesteif aufschlagen und anschließend unter den Pudding heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
12. Die Creme auf die vorbereiteten Törtchen aufdressieren. Dann können die Törtchen mit etwas Zimtzucker bestreut und nach Belieben mit Walnusskernen, Trauben und evtl. essbaren Blüten dekoriert werden.