

Fabian Böckeler Trauben Tartelette

Freitag, 16. September 2022

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Süßes

Für ca. 6 Stück

Für die Buttermürbeteig Tartelettes:

80g Puderzucker
160g Butter
1,5 Eigelb
½ Vanilleschote
2g Salz
245g Mehl

1. Puderzucker mit kühler Butter, Salz und Vanille zu einem glatten Teig verarbeiten
2. Eigelbe nach und nach dazu geben. Mehl zum Schluss dazu geben.
3. Buttermürbeteig zwischen zwei Folien auf 2,5mm ausrollen und kühl stellen
4. Tarteletteboden ausstechen, Ränder der Tartelettes ausschneiden und auslegen
5. Tartelettes nochmals für 20 Minuten kühl stellen und anschließend bei 180°C 12-15 Minuten backen.



Für die Biskuit Böden:

9 Eigelb
100g Zucker
20g Zitrone
12 Eiweiß
200g Zucker
2g Salz
160g Mehl
160g Speisestärke
40g Butter

1. Eigelb, Zucker und Zitrone gut aufschlagen
2. Eiweiß, Zucker und Salz zu einem cremigen Eischnee aufschlagen
3. Eigelbmasse und Eiweißmasse untereinander heben
4. gesiebttes Mehl- / Weizenpudergemisch unterheben
5. flüssige Butter unterheben
6. Auf ein Baktrennpapier dünn aufstreichen und bei 210 °C ca. 8-12 Minuten backen

Vanillecreme:

250g Milch
20g Maisstärke
1 Eigelb
50g Zucker
Salz
1 Vanilleschote

1. 200g Milch, Zucker, Salz und Vanille aufkochen
2. 50g Milch, Maisstärke und Eigelbe zusammenrühren
3. Ansatz kräftig unter die kochende Milch rühren

Vanillemousse:

340g Vanillecreme
340g Sahne

1. kühle Vanillecreme mit einem Schneebesen glattrühren
2. geschlagene Sahne unterheben