

Zitronen Tartelettes

Zutaten für 4 Stück à 12 cm Ø

Tartelettes

150	g	Butter, zimmerwarm
100	g	Zucker
1	Beutel	Vanillezucker
250	g	Mehl
1		Eigelb
1-2	EL	Kaffeerahm

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig zusammenfügen. In Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Teig portionenweise zwischen zwei Backpapier 3-4 mm dick auswallen.

Teig in die ausgebutterten Förmchen legen und den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen.

Tartelettes in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 190°C 15-17 Minuten blind backen.

Ofen ausschalten und die Tartelettes noch einige Minuten bei leicht geöffneter Türe ruhen lassen.

Tartelettes vorsichtig aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

Tartelettes mit flüssiger Schokolade ausstreichen. Verhindert das Aufweichen durch die Crème.

Zitronencreme

3		Zitronen
100	g	Zucker
1½	EL	Maizena
3	dl	Rahm

Schale von einer Zitrone abreiben und alle 3 Zitronen auspressen (ca. 1.5 dl Saft).

Zitronensaft, Zucker und Abrieb aufkochen.

Maizena in 0.5 dl Wasser auflösen und zum kochenden Zitronensaft geben. Rühren bis der Saft gestockt hat. Auskühlen lassen.

Zu Schlagrahm schlagen und den ausgekühlten Zitronensaft unterheben. Kühl stellen.

Tartelettes fertigstellen

Zitronencreme auf die Tartelettes verteilen und mit Beeren oder Mini-Meringues dekorieren.

