

Zutaten für 8 Tartelette- und 10-12 Muffinförmchen:

400 g Mehl
280 g zimmerwarme Butter
120 g Puderzucker
2 Eigelbe
1 Msp. Vanillepulver
1 Msp. Zitronenabrieb
1 Msp. Orangenabrieb
Prise Salz
3 geh. TL Kakao (für die dunkle Variante)

Zum Befüllen/Dekorieren:

Früchte nach Wahl
Gehackte Pistazien, Haselnusskrokant und Mandelblättchen

1 Portion Vanillecreme/Konditorcreme nach meinem Rezept



Zubereitung:

- 1) Gebt die Butter zusammen mit dem Puderzucker, Vanillepulver, Zitronen- und Orangenabrieb und der Prise Salz in eine Rührschüssel und mixt die Zutaten cremig.
- 2) Gebt die Eigelbe dazu und knetet zum Schluss portionsweise das Mehl unter.
- 3) Knetet nur so lange, bis sich ein kompakter Teigklumpen gebildet hat.
- 4) Teilt den fertigen Teig auf zwei Hälften auf. Jede wird etwas flachgedrückt (so kühlen sie schneller aus) und in Frischhaltefolie gewickelt. Stellt den Teig für 1-2 Stunden kühl.
- 5) Danach ist er fest und brüchig. Erwärmt ihn ein wenig mit den Handflächen und rollt ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dick aus.
- 6) Nun kommt es darauf an, ob ihr Tartelette-Förmchen oder ein Muffinblech verwendet.
Tarteletteförmchen: legt dieses auf den ausgerollten Teig und schneidet rundherum einen Kreis aus, der ca. 1-1,5 cm größer ist als das Förmchen selbst. Dreht es um, legt den Teig vorsichtig in das Förmchen und drückt ihn in die welligen Ränder hinein. Den überstehenden Teig entfernt ihr mit einem scharfen Messer.
Muffinblech: stecht z.B Blüten oder Kreise aus (ich mache das mit einem sog. pastry cup marker) die größer sein sollten als die Muffinförmchen. Drückt diese in die Mulden hinein. Egal welche Förmchen ihr zubereitet – ihr solltet zunächst deren Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und sie dann für ca. 30 min in den Kühlschrank geben. So bläht sich der Boden später beim Backen nicht allzu stark auf. Eine Alternative wäre das Blindbacken mit Hülsenfrüchten, das ich in diesem Fall aber nicht für notwendig halte.
- 7) Heißt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Backt sie ca. 18-20 min. Lasst sie dabei nicht aus den Augen, weil sie je nach Dicke des Teiges eine kürzere/längere Backzeit benötigen.
- 8) Nach dem Backen nehmt ihr sie aus dem Ofen und auch gleich aus den Förmchen heraus (seid vorsichtig, weil die Böden im warmen Zustand brüchig sind). Lasst sie komplett auskühlen.
- 9) Befüllt die Böden mit der [Vanillecreme](#) und belegt sie mit den vorbereiteten Früchten. Hier dürft ihr kreativ sein! Gebt sie wieder in den Kühlschrank für 1-2 h und dann könnt ihr sie auch schon servieren.

Tipp:

Um die Früchte möglichst lange frisch zu halten, könnt ihr sie mit klarem Tortenguss bepinseln. Bei den Bananen würde ich euch empfehlen, diese mit etwas Zitronensaft zu beträufeln, damit sie nicht so schnell dunkel werden.



TARTELETTES MIT VANILLECREME UND FRÜCHTEN

Sastojci za 8 modlica za mini-tart i 10-12 tortica u kalupu za mafine:

400 g brašna
280 g maslaca na sobnoj temp.
120 g šećera u prahu
2 žumanjka
na vrh noža vanilije u prahu
na vrh noža korice od limuna
na vrh noža korice od narandže
prstohvat soli
3 vrhom pune kašovice kakaa (za tamnu varijantu)

Za punjenje/dekorisanje:

voće po vašoj želji
sjeckane pistacije, lješnjaci i bademi

1 porcija slastičarske kreme od vanilije po mom receptu

Priprema:

1) Maslac stavite u posudu za miješanje skupa sa šećerom u prahu, vanilijom, koricom od limuna i narandže i prstohvatom soli i pomoću miksera sve kremasto umutite.
2) Dodajte žumanjke i na kraju postepeno umijesite brašno.
3) Mijesite samo onoliko koliko je potrebno da se stvori kompaktno tijesto koje se odvaja od posude.

4) Podijelite ga na dvije polovice. Svaku pritisnite dlanovima i formirajte ploču (tako se tijesto brže ohladi) koju dobro umotate u prozirnu foliju. Ploče tijesta stavite u frižider na 1-2 h.

5) Nakon tog vremena tijesto će biti tvrdo i lomljivo. Izvadite ga iz frižidera i dlanovima malo ugrijte. Zatim ga stavite na pobrašnjenu podlogu i razvaljajte na 2-3 mm debljine.

6) Sad zavisi od toga koje kalupe/modlice koristite.

Modlice za mini-tart: stavite ih naopako na razvaljano tijesto pa iskružite tako što nožem pravite krug koji je otprilike 1-1,5 cm veći od modlice. Modlicu okrenite a tijesto utisnite u njene žljebove. Preostalo tijesto koje viri preko rubova odstranite pomoću oštrog noža.

Kalup za mafine: pomoću modlica za kekse vadite krugove ili cvijetove (ja koristim tkzv. pastry cup maker) koji bi trebali biti veći od udubljenja u kalupu. Potom ih oprezno pritisnite unutra. Ne vezano za to koju varijantu pripremate, dno svih kalupa se prije pečenja izbocka viljuškom pa se stavljaju na barem 30 min u frižider. Tako vam se dno neće previše napuhati prilikom pečenja.

7) Rerenu zagrijte na 180 stepeni gornji/donji grijači i pecite ih ca. 18-20 min. Pratite ih dobro jer zavisno od debljine tijesta i kalupa, potrebno im je im koji minut manje ili više.

8) Nakon pečenja ih izvadite iz rerne, a zatim odmah i iz kalupa. Radite to oprezno jer su ova-ko topli prilično lomljivi. Potom ih ostavite da se potpuno ohlade.

9) Ohlađene kalupe punite kremom i obložite ih slojem narezanog voća. U ovom koraku možete biti kreativni. Opet ih stavite u frižider na 1-2 h pa ih servirajte.

Savjet:

Kako bi vam voće na površini mini-pita ostalo što duže svježije, možete ga premazati bistrim preljevom za torte. Što se tiče banana, dobro je ako ih pošpricate sokom od limuna kako vam nebi nakon kratkog vremena pocrnile.

