



# TARTELETTES MIT MARZIPAN-CREME UND HEIDELBEEREN

**ZUTATEN** : für 4 Tartelettes

## Für den Mürbeteig:

20 g weiche Butter  
150 g Mehl  
100 g Butter  
50g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
Backpapier  
400 g getrocknete Hülsenfrüchte

## Für die Marzipancreme

100 ml Milch  
100 ml Sahne  
2 Blatt Gelatine  
200g Niederegger Marzipan Weißbrot  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

## Für den Belag:

250 g TK-Heidelbeeren  
250 ml schwarze Johannisbeersaft  
40 g Zucker  
1 Päckchen Tortenguss

## ANLEITUNG:

- 1 4 Tarteletteformen (herausnehmbarer Boden) mit Butter fetten, kühlen. Mehl, Butter, Zucker, Salz, Eigelb verkneten. Teig in Folie ca. 3. Std. kühlen. Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Teig in vier Teile schneiden, zu Kreisen mit ca. 18 cm Durchmesser ausrollen. Formen mit Teigkreisen auslegen, mit Backpapier belegen. Hülsenfrüchte hineinstreuen. 15 Min backen, weitere 5 Min. ohne Hülsenfrüchte. Auskühlen lassen.
3. Milch u. Sahne im Topf erhitzen. Gelatine 4 Min. einweichen, ausdrücken, in heißer Sahnemilch auflösen. Marzipan in Stücke brechen u. zugeben. Mit einem Pürierstab fein mixen. Vanillezucker unterrühren. Crème etwas auskühlen lassen, in Formen verteilen. Mind. 6 Std. kühl stellen.
4. Aus der Form herausnehmen. Heidelbeeren auf Tartelettes verteilen. Saft, Zucker u. Tortenguss im Topf verrühren, einmal aufkochen lassen. Mit einem Esslöffel auf Beeren verteilen.

