



Himbeer - Tartelettes mit Pistaziensponge

Zutaten Mürbteigboden

100 g Staubzucker gesiebt
 200 g Butter weich
 300 g Mehl glatt gesiebt
 1 Ei
 Vanillezucker
 kl. Schuss Rum
 Zesten von 1 Zitrone

Zutaten Himbeermousse

150 ml Himbeerpüree
 100 ml Milch
 ca. 50 g Kristallzucker
 ½ TL Vanillezucker
 50 g weiße Schokolade
 250 g geschlagenes Obers
 3 Blatt Gelatine
 Kl. Schuss Sekt

Zutaten Pistaziensponge (5 Sponges)

35 g Pistazien ganz
 7 g Mehl glatt
 30 g Kristallzucker
 30 g Eigelb
 40 g Eiweiß

Zubereitung Mürbteigboden

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, zwischen zwei Backpapier dünn ausrollen, Kreise stechen, in die ausbemehlte Form legen, kurz kühl stellen und bei 180° C, 8-15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Zubereitung Himbeermousse

Püree und Milch mischen und 1/3 davon erhitzen, Schokolade und Gelatine darin auflösen und restliches Himbeerpüree einrühren. Mit Kristallzucker, Vanillezucker und ein kl. Schuss Sekt abschmecken und kühl stellen. Sobald die Masse leicht abgekühlt ist durch ein Sieb streichen und das geschlagene Obers unterheben.

Zubereitung Pistaziensponge

Pistazien im Standmixer sehr fein zerkleinern.

Restliche Zutaten dazugeben und solange auf mixen bis eine homogene Masse entsteht.

Die Masse durch ein Sieb streichen und in eine 0,5 Liter ISI- Flasche füllen.

2 Gaskapseln in die Flasche geben, gut durchschütteln und die Masse in einem Coffee-to-go-Becher (Pappbecher) 1/3 voll anfüllen. Für 20-30 Sekunden bei mittlerer Hitze in die Mikrowelle geben und im Becher auskühlen lassen. Mit einem Messer vorsichtig einschneiden und stürzen.

Die Tartelettes mit der Himbeermousse füllen. Für 1 Stunde in die Kühlung stellen. Mit frischen Himbeeren und Pistazienbiskuit ausdekorieren.

Gutes Gelingen wünscht

Familie Scheiblauer & Team