



## Kokos-Tartelettes mit Passionsfrucht-Creme

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

6 Portionen

Kokos-Mürbeteig:		150 g	Mehl
60 g	Kokosraspeln	100 g	Butter
1	Ei	80 g	Puderzucker
1 Prise	Salz	Passionsfrucht-Creme:	
5	Passionsfrüchte	150 g	Butter
100 g	Zucker		Saft einer halben Zitrone
1 Prise	Salz	5	Eier
Baiser:		4	Eiweiß
380 g	Zucker	160 ml	Wasser

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten mit der Hand verkneten, bis der Teig fest und glatt ist. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für etwa 45 Minuten ins Gefrierfach legen.
2. In der Zwischenzeit die Passionsfrucht-Creme zubereiten. Dafür Butter und Zucker in einem Topf erhitzen. Zitronensaft, Fruchtfleisch und eine Prise Salz hinzugeben und vermengen. Dann die Hitze etwas erhöhen und die Eier nach und nach einrühren und unter Rühren köcheln lassen, bis sich eine festere Masse gebildet hat.
3. In eine Schüssel geben, sofort mit Frischhaltefolie abdecken – damit sich keine Haut bildet, Folie direkt auf die Masse legen – und in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in die gefetteten und vorbereiteten Förmchen ausrollen und Bohnen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (175 °C) etwa 15 Minuten backen, dann die Bohnen herausnehmen und weitere 15 Minuten backen, bis die Tartelettes goldbraun sind. Dann aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
5. Wenn sie vollständig kalt sind, mit der Creme füllen und wieder in den Kühlschrank stellen.
6. Für das Baiser den Zucker mit dem Wasser erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst und die Mischung etwa 110 °C erreicht hat.
7. Eiweiß in einer Küchenmaschine schlagen, bis es weiß und leicht fest ist. Nun das heiße Zuckerwasser in kleinen Mengen hinzugeben und mindestens 10 Minuten auf hoher Stufe schlagen bis die Masse glatt und kühl ist.
8. Nun die Baisermasse mit einer Spritztülle auf die Törtchen sprühen, dann im Ofen oder mit einem Bunsenbrenner anrösten.

**Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt**

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

## UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

### **Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken**

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

## WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

---

Kokos-Tartelettes mit Passionsfrucht-Creme

Stand 07.03.2023