



Flieder-Tartelettes

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

15 Portionen

Für den Mürbeteig:

100 g	Zucker	200 g	Butter
300 g	Mehl	2 g	Salz
	Mark von ½ Vanilleschote		etwas Zitronenabrieb

Für die Creme:

250 g	Schlagsahne	250 g	Mascarpone
40 g	Puderzucker	1 Msp.	geriebene Tonkabohne
	nach Belieben Fliedersirup		

Für die Garnitur:

frische Fliederblüten

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Gewürze werden zunächst miteinander verknetet, bevor das Mehl hinzugefügt und der Teig mindestens eine Stunde lang gekühlt wird.
2. Anschließend wird der Mürbeteig dünn ausgerollt und in die gefetteten, kleinen flachen Förmchen gelegt.
3. Die Törtchen werden bei 180°C auf der unteren Schiene für etwa 25 Minuten goldbraun gebacken.
4. Nach dem Backen werden sie abgekühlt und aus den Formen genommen.
5. Für die Creme wird die Sahne steif geschlagen und anschließend mit Mascarpone, Puderzucker, geriebener Tonkabohne und Fliedersirup vermengt.
6. Diese Mischung wird dann vorsichtig unter die steif geschlagene Sahne gehoben. Die Creme wird gleichmäßig auf den Tartelettes verteilt.
7. Zum Abschluss werden vorsichtig gewaschene Fliederblüten von den Stielen gezupft und zur Dekoration auf die Törtchen gelegt.