

Zitronentartelettes mit Früchten-LOW CARB

Das Rezept ergibt 8 Tartelette Förmchen mit einem Durchmesser von 10cm, Backtemperatur 180°C

Der Mürbeteig muss einen Tag vorher hergestellt werden, damit er durchkühlen kann.

Zutaten Mürbeteig:

130g Weidemilch Butter gekühlt
70g Birkenzucker
110g Mandelmehl
1 Stk. Ei
Mandelgrieß zum Ausrollen
Dunkle zuckerfreie Schokolade zum Auspinseln

Herstellung:

Alle Rohstoffe mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem Teig kneten. Über Nacht kühl stellen.

Den Backofen vorheizen und die Tartelette Förmchen mit Butter einfetten. Den Mürbeteig vorsichtig ausrollen. Da der Teig ein wenig klebt, lässt er sich besser mit Mandelgrieß ausrollen. Die Förmchen mit dem Teig auslegen und abbacken. Nach dem Backen die Tartelettes nicht aus der Form lösen. Zunächst mit zuckerfreier Schokolade bestreichen. Ist diese festgeworden, die Mürbeteig Tartelettes vorsichtig aus der Form lösen.

Zutaten Zitronenkrem:

125g frisch gepresster Zitronensaft
80g Weidemilch Butter weich
200g Vollei
130g Birkenzucker
4g Blattgelatine

Herstellung:

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten im Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen auf 78°C erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in die Masse rühren. Die Zitronenkrem in die Tartelette Förmchen füllen, bis kurz unter den Rand. Die Tartelettes im Kühlschrank ein bis zwei Stunden festwerden lassen. Dann mit Himbeeren oder Blaubeeren dekorieren und servieren.