



Tarteletteformen



**Produktinformation
und Rezept**

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit dem Teig-Stempel lassen sich die Formen im Handumdrehen gleichmäßig mit Teig auskleiden. Nach dem Backen können Sie mit dem herausnehmbaren Boden die Tartelettes besonders einfach aus der Form lösen.

So gelingen Ihnen Ihre Tartelettes noch besser und Sie können sie auf einem schönen Teller servieren.

Auf diesem Blatt finden Sie ein Rezept, so dass Sie Ihre Tarteletteformen gleich ausprobieren können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

Die Tarteletteformen sind nur für den Gebrauch im Backofen bis +230 °C geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!

Gehen Sie mit den heißen Backformen vorsichtig um.

Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**

Die Antihftbeschichtung

Formen und Böden sind mit einer Antihftbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen und schneiden Sie keine Speisen in den Tarteletteformen.

Sollte das Backgut etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie Formen, Böden und Teig-Stempel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Teile sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

Fetten Sie Formen und Böden vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.

Legen Sie jeweils den Boden über das Loch in der Form. Achten Sie beim Einfüllen des Teiges darauf, dass der Boden nicht verrutscht.

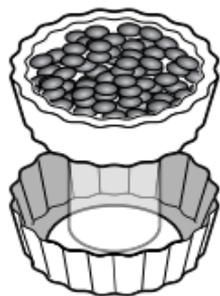


Form mit Teig auskleiden: Geben Sie jeweils eine etwas flachgedrückte Teigkugel in die Form. Setzen Sie den bemehlten Teig-Stempel mittig auf die Kugel und drücken den Teig vorsichtig in die Form, bis der Boden und der umlaufende Rand gleichmäßig mit Teig ausgekleidet sind.



Blindbacken: Decken Sie den Teigboden mit etwas Backpapier ab und beschweren Sie dieses mit getrockneten Hülsenfrüchten (z.B. Trockenlinsen o.Ä.). Backen Sie das Tartelette anschließend wie im Rezept angegeben.

Bevor Sie das Tartelette aus den Formen herausnehmen, lassen Sie Tartelette und Form abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Tartelette und Form entsteht eine Luftschicht.



Tartelette aus der Form lösen:

Stellen Sie die Form zum Herausnehmen des Tartelettes auf einen hitzebeständigen zylindrischen Gegenstand, der etwas kleiner als das Loch im Boden ist. Lösen Sie das Tartelette am Rand ggf.

mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und ziehen Sie den Rand der Form vorsichtig nach unten ab. Hebeln Sie anschließend mit einem Teigschaber das Tartelette vorsichtig vom Boden.

Reinigen Sie Formen, Böden und Teig-Stempel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie alle Teile gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie sie trocken.

Erdbeer-Tartelettes

Für 6 Tarteletteformen (ca. 9 cm Durchmesser)

Zubereitung: 1 Std. | Kühlen: 30 Min. | Backen: 25 Min.

Zutaten

für den Mürbeteig

150 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

50 g Zucker

1 kleine Prise Salz

1 Eigelb (M)

125 g kalte Butter

Butter für die Formen

getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

für den Belag

2 Blatt weiße Gelatine

375 g Erdbeeren

125 g Mascarpone

60 g Puderzucker

1 EL frisch gepressten Zitronensaft

100 ml Sahne

75 g Erdbeerfruchtaufstrich (ohne Stückchen)

außerdem: Mehl zum Arbeiten, Puderzucker zum Bestreuen, Backpapier zum Blindbacken

Zubereitung

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Mandeln, Zucker, Salz und Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem

Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Tarteletteformen einfetten. Den Teig in 6 gleichgroße Kugeln formen und jeweils 1 Kugel in die Mitte jeder Form legen. Die Teigkugeln mit dem bemehlten Teig-Stempel vorsichtig in die Form drücken, bis ein gleichmäßiger Rand entsteht und die Form gleichmäßig mit Teig ausgekleidet ist. Den Teig mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen (mittlere Schiene) in 20-25 Min. goldbraun backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Tartelettes auskühlen lassen.
3. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Zwei Drittel der Erdbeeren beiseite stellen, die übrigen Erdbeeren pürieren. Erdbeerpüree mit Mascarpone und Puderzucker glatt rühren. Zitronensaft erwärmen. Gelatine tropfnass dazugeben und auflösen. Etwas Mascarpone-Creme unterrühren und diese Mischung unter die übrige

Creme rühren. Die Mascarpone-Creme 20-30 Min. kalt stellen, bis sie leicht andickt. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Die Tartelettes mit Fruchtaufstrich bestreichen. Dann die Mascarpone-Creme darauf verstreichen und die beiseite gestellten Erdbeeren leicht hineindrücken.

Die fertigen Tartelettes ca. 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Tartelettes mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Mürbeteig-Tartelettes können Sie schon einige Tage vorher backen, abkühlen lassen und in einer Dose luftdicht verschlossen aufbewahren.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de

Artikelnummer: 323 509



www.tchibo.de/anleitungen