

JÜRGEN VSETECKA

Süßes vom Chief of Sugar

FRUCHTIGE VERFÜHRUNGEN



.....
GUSTO
schmeckt's!
.....

Pichler

BASISREZEPT FÜR MÜRBTTEIG

Grundteig für 4 Tartelettes

4 Formen mit 14 cm Durchmesser und ca. 3 cm Höhe

ZUTATEN

150 g glattes Mehl

50 g Staubzucker

100 g Butter

1 Dotter

1 Prise Salz

Zitronenzesten

ZUBEREITUNG

- I. Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- II. Mehl und Staubzucker versieben. Kalte Butter in Würfel schneiden und mit allen Zutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten.
- III. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig auf 2 mm Stärke ausrollen und rund ausschneiden/-stechen (ca. 17 cm Durchmesser bei einer Tortenform mit 14 cm Durchmesser).
- IV. Teigscheibe in die Tarteform legen und vorsichtig andrücken. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Den restlichen Teig zusammenkneten und nochmals ausrollen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- V. Bei Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten backen, bis der Teig goldgelb wird. Herausnehmen und abkühlen lassen.



GUT ZU WISSEN

/ Zum Dekorieren von Tartes und anderen süßen Verführungen bieten sich verschiedene essbare Blüten an, wie etwa jene von Gänseblümchen, Löwenzahn, Stiefmütterchen, Hornveilchen, Kapuzinerkresse oder Borretsch.

TIPP

/ Wer Honig nicht mag,
kann je nach Geschmack
auch Ahornsirup,
Agavendicksaft oder andere
Zuckerarten verwenden.



RIBISEL-HONIG- TARTELETTES

4 Tartelettes

ZUTATEN

4 vorgebackene
Mürbteig-Tartelettes

Für die Marmelade

400 g Honig
1 kg abgerebelte Ribisel

Für die Schneehaube

6 Eiklar
180 g Honig
Mark von 1 Vanilleschote
15 g Speisestärke

evtl. frische Ribiseln oder
Blüten zum Dekorieren

(> Tipp S. 12)

ZUBEREITUNG

- I. Backrohr auf 170 °C vorheizen
- II. Honig in einem Topf erwärmen. 800 g Ribisel einrühren und für ca. 5 Minuten wallend einkochen lassen. Marmelade durch ein Sieb streichen und Kerne entfernen.
- III. Restliche Ribisel untermengen, Marmelade auf die Tartelettes aufteilen und verstreichen.
- IV. Eiklar mit Honig, Vanillemark und Speisestärke aufschlagen, bis es steif ist. Auf die Tartelettes aufteilen: Wichtig ist nicht die perfekte Optik, sondern dass die Ribiselmasse abgedeckt ist.
- V. Ca. 30 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen, bis der Schaum eine schöne goldene Farbe bekommt.
- VI. Torte erkalten lassen. Mit frischen Ribiseln, Staubzucker und Blüten ausgarnieren.