

Pfirsich-Tartelettes

Zutaten (für 8 Tarteformen Ø 10 cm)

Mürbteig	Mousse	Topping
300 g Mehl	250 g Joghurt	Pfirsiche
200 g Butter	100 g Pfirsich	Erdbeeren
100 g Zucker	50 g Zucker	Heidelbeeren
1 Ei	5 cl Pfirsich-Limes	Brombeeren
1 TL Vanillezucker	300 g Sahne	Minze
1 Prise Salz	15 ml Zitronensaft	Rosmarin
	4 Blatt Gelatine	

Zubereitung

Mürbteig

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten, 30 Min kaltstellen. 8 Tarte-Förmchen fetten. Mürbteig auswellen, in die gefetteten Förmchen geben und am Rand schön hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und die mit Teig bekleideten Förmchen jeweils mit einem Backpapier auslegen. Hülsenfrüchte zum Blindbacken auf dem Backpapier verteilen und bei 180 Grad ca. 20 min backen. Die Tartelettes vollständig auskühlen lassen und vorsichtig aus den Formen stürzen.

Mousse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Joghurt und Pfirsiche in einen Mixer geben und fein vermischen. Zucker und Pfirsich-Limes unter das Joghurt rühren. Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. 3-4 EL Pfirsichjoghurt unter die Gelatine rühren, dann die Mischung unter das restliche Joghurt rühren.

Sahne steif schlagen, erst 1/3 der Sahne, dann den Rest vorsichtig unter das Joghurt rühren. Joghurtmasse in die Tarte-Förmchen geben und für etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Topping

Die Tartes mit frischen Früchten garnieren.