

KIRSCHEN-TARTELETTES MIT ROSENBLÜTEN

ZUTATEN für 2 Mini-Tarteformen (4 Personen)

ca. 300 g Kirschen



½ Packung Tiefkühlmürbteig, ungesalzen



4-5 EL Fruchtaufstrich Kirsche (bzw. fein pürierte und gezuckerte Kirschen)



125 ml Schlagobers/Sahne

70 g Mascarpone

1 ½ EL Staubzucker

einige Tropfen Rosenwasser



Staubzucker

eine Handvoll ungespritzte, frische zartrosa Rosenpetalen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180° C vorheizen. Zwei Mini-Tarteformen einfetten und mit dem Mürbteig auslegen. Dabei einen Rand hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und im Rohr ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Den Fruchtaufstrich auf dem Mürbteigboden verteilen. Kirschen halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach unten auflegen.

3. Sahne streif schlagen. Mascarpone mit dem Staubzucker glatt rühren. Rosenwasser und löffelweise die Sahne unterheben. Die Mascarponecreme mit einem Esslöffel auf die Kirschen drapieren.

4. Einige Kirschen mit Stiel aufsetzen und mit Staubzucker bestreuen.

TIPPS

Anstelle von Rosenwasser kann auch Mandelaroma zugegeben werden. Achtung: Dieses ist sehr intensiv (nur 1-2 Tropfen).

Die Mascarponecreme kann auch durch eine fertige Topfenceime ersetzt werden.

Tarteböden kann man auf Vorrat backen. Also ruhig die ganze Packung süßen Mürbteig zubereiten. Die fertigen Böden gut auskühlen lassen und in einer Keksdose trocken aufbewahren.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose