

# EIERLIKÖR-TARTELETTES

**ZUTATEN** für 6 Stück mit Ø 10 cm

**150 g Mehl, glatt**

**65 g Staubzucker**

**1 Prise Salz, etwas Vanille**

**90 g Butter, kalt**

**1 Ei (sehr klein bzw. 1 großes Eigelb)**



**150 g weiße Kuvertüre, grob gehackt**

**120 ml cremiger Eierlikör (bzw. 100 ml bei eher flüssigerem)**

**20 g Butter**



**1 EL gehackte Pistazien, ungesalzen**

**150 g Frischkäse natur**

**100 g Himbeeren**



**100 ml Eierlikör**

**1 Blatt Gelatine (optional, wenn Eierlikör eher flüssig ist)**



**Schoko- oder Fondanteier und Blüten zur Dekoration**

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Zucker, Salz, Vanille und gewürfelte Butter mit dem K-Hacken des Mixers verbröseln, dann das Ei bzw. Eigelb dazugeben und rasch zu einem Mürbteig verkneten.

Sobald sich der Teig verbindet, Teig aus der Mixschüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Diese in Folie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank rasten lassen.

2. Backrohr auf 175 °C Umluft vorheizen. Tarteletteförmchen leicht fetten und stäuben.

3. Teig in 6 Portionen teilen. Diese mitteldick ausrollen und in die Förmchen drücken. Überstehende Ränder abschneiden. Boden mehrfach einstechen und optimalerweise mit Backpapier und Back-Bohnen belegen (damit bleibt der Teig flach). Mürbteigschalen 10–12 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

4. Für die Ganache die weiße Kuvertüre über Wasserbad langsam schmelzen (nicht zu heiß, keinesfalls kochend). Dann den Eierlikör einrühren und etwas überkühlen. Die Butter in die lauwarme Masse einrühren. Abdecken und über Nacht (mind. aber 4 h) im Kühlschrank anziehen lassen. Am nächsten Tag mit dem Mixer cremig aufschlagen.

5. Die Mürbteigförmchen mit der Hälfte der Ganache füllen, Pistazien aufstreuen und halbierte Himbeeren auflegen.

6. Den Rest der Ganache mit Frischkäse verrühren und über den Himbeeren glatt streichen.

7. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und am Herd bei wenig Hitze unter Rühren auflösen, vom Herd nehmen und Eierlikör einrühren. Die Eierlikörmasse sofort auf die Tartelettes aufbringen, da sie durch die Gelatine schnell anzieht. *Bei sehr cremigem Eierlikör, kann die Gelatine auch entfallen.*

8. Eierliörtartelettes österlich dekorieren.

