

Limetten Tartelettes

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Muffinsform (12er):****Tartelettes:**

1 Backm. Dr. Oetker Cookies
120 g Butter

Limetten Panna Cotta Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Panna Cotta
2 dl Milch
2 ½ dl Halbrahm
2 Stk. Limetten (Saft und abgeriebene Schale)
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) grün

Trempierte Erdbeeren:

250 g Erdbeeren
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) grün u. gelb

1 Vorbereiten:

Ein Muffinbackblech mit Dr. Oetker Backspray besprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

2 Tartelettes:

Cookies nach Verpackungsangaben zubereiten. 16 Teigkugeln formen und diese so in die Mulden des Muffinblechs drücken, dass Tartelettes (Randhöhe ca. 3 cm) entstehen. Mit einer Gabel Löcher in den Boden klopfen. Ca. 20 Min. kühl stellen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Tartelettes ca. 7-9 Min. goldbraun (idealerweise mit Backerbsen gefüllt) backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 7 - 9 Minuten

Die Tartelettes aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Panna Cotta Füllung zubereiten.

3 Limetten Panna Cotta Füllung:

Panna Cotta nach Verpackungsangaben zubereiten, abgeriebene Schale, Saft und ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe unterrühren. In die abgekühlten Tartelettes giessen und mind. 4 Std. kühl stellen.

4 Treperte Erdbeeren:

Weisse Glasur im Wasserbad schmelzen, gewaschene und abgetrocknete Erdbeeren bis zur Hälfte darin tunken, auf Backpapier absetzen und trocknen lassen. Restliche Glasur leicht einfärben, mit einem Kaffeelöffel Striche über die Erdbeeren ziehen, kühl stellen. Zu den kühlen Tartelettes geniessen.