

# Limetten Tartelettes

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform (12er):

#### Tartelettes:

1 Backm. Dr. Oetker Cookies  
120 g Butter

### Limetten Panna Cotta

#### Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Panna Cotta  
2 dl Milch  
2.5 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: mittlere Rille**  
**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 Trempierte 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.