

Mini-Baiser-Törtchen mit Passionsfrucht-Curd

etwa 25 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 75 Min.**Zutaten:****Teig:**

125 g Butter, kalt
240 g Mehl
30 g Puderzucker
1 Eier
½ EL Wasser , falls erforderlich

Passionsfrucht-Curd:

60 g Puderzucker
2 Eier
2 Stk. Passionsfrüchte
50 ml Zitronensaft
10 g Butter

Baiser-Topping:

1 Beutel Dr. Oetker Perfect
Meringues
75 ml Wasser

1 **Teig:**

Die gewürfelte kalte Butter mit Puderzucker und Mehl mit den Händen verreiben. Das Ei hinzufügen und solange vermischen bis der Teig gleichmässig gemischt ist. Der Teig sollte nicht geknetet werden. Ist der Teig zu trocken, kann ein wenig Wasser hinzugefügt werden. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backförmchen oder Muffin-Backform mit Dr. Oetker Backspray besprühen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 175 °C

Den Teig dünn ausrollen, die Backförmchen oder das Muffinblech mit Teig auslegen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 5-10 Minuten goldgelb backen. Die Schalen in ihrer Form auskühlen lassen.

Rille: mittlere Rille**Backzeit: etwa 5 - 10 Minuten**

② Passionsfrucht-Curd:

Alle Zutaten bis auf die Butter in einem Kochtopf auf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Masse sollte eindicken aber nicht kochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Den Curd durch ein Sieb in ein Glas giessen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

③ Baiser-Topping:

Die Kuchenförmchen aus den Formen nehmen und in jedes etwas Passionsfrucht-Curd geben. Die Meringue-Masse nach Packungsanleitung aufschlagen und auf den Küchlein verteilen. Dsfür kann z. B. ein Spritzbeutel mit einer Sterntülle verwendet werden. Mit einem Brulée Brenner die Baiser leicht abflämmen. Die Törtchen können im Kühlschrank aufbewahrt werden und sind mind. bis zum nächsten Tag haltbar.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Curd kann sehr gut vorbereitet werden und ist im Kühlschrank max. 14 Tage haltbar. Der Curd kann auch eingefroren werden.