

## **Doreens Oster-Tartelettes**

**Für 20 Tartelettes**

### **Zutaten für den hellen Teig**

150 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

Mark 1 ausgeschabten Vanilleschote

2 g Salz

### **Zutaten für den dunklen Teig**

150 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

50 g Kakao

Vanille

Salz

### **Zubereitung heller und dunkler Teig**

Butter und Zucker cremig rühren und das Ei unterrühren. Danach Mehl und Gewürze verkneten. Dann den Teig für circa Stunde in den Kühlschrank kalt stellen.

Den dunklen Teig genauso zubereiten und zusätzlich noch Kakao hinzufügen.

Nach der Ruhezeit die beiden Teige separat ausrollen und nach Belieben in ausreichender Größe für die Tartelettes-Förmchen ausstechen und diese befüllen. Nun 7 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen und abkühlen lassen.

### **Zubereitung Buttercreme**

Johannisbeeren mit etwas Wasser aufkochen. Dann das Cremepulver einrühren, aufkochen und wieder abkühlen lassen. Dann mit der Butter und dem Zucker aufschlagen. Die Buttercreme anschließend auf die dunklen Tartelettes füllen.

### **Zutaten Buttercreme**

500 g TK-Johannisbeeren

5 EL Wasser

30 g Vanille-Puddingpulver

300 g Butter

50 g Zucker

### **Zubereitung Himbeer-Ganache**

Kuvertüre mit der Sahne in einem Topf auf dem Herd schmelzen.

Dann das Himbeerpüree und den Zucker unterrühren. Anschließend aufschlagen und auf die hellen Tartelettes spritzen.

Die Tartelettes nach Belieben z.B. mit Obst verzieren.

### **Zutaten Himbeer-Ganache**

150 g Vollmilch-Kuvertüre

50 g Sahne

90 g TK-Himbeer (püriert)

15 g Zucker

### **Viel Freude beim Backen und guten Appetit!**