



## GRAPEFRUIT-TARTELETTES

45 MIN.  
AKTIV

1 STD. 45 MIN.  
GESAMT

217 KCAL  
PRO STÜCK

① vegetarisch | Fett: 12 g, Kohlenhydrate: 25 g, Eiweiss: 3 g pro Stück

### DAS BRAUCHTS FÜR 12 STÜCKE

#### Grapefruit-Curd

2	rosa Grapefruits, heiss abgespült, trocken getupft, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft (ca. 2 dl)
120 g	Zucker
2 EL	Maizena
1 Prise	Salz
2	frische Eigelbe
60 g	Butter, in Stücken

#### Mini-Meringues

2	Eiweisse
2 Prisen	Salz
100 g	feinster Zucker

#### Tartelettes

1 dl	Vollrahm
¼ TL	Zimt
150 g	Rahmquark
12	Mürbeteigbödeli (ca. 175 g)
1 EL	ungesalzene gehackte Pistazien

### UND SO WIRDS GEMACHT

#### Grapefruit-Curd

Grapefruitschale und -saft, Zucker, Maizena, Salz und Eigelbe mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, Butter darunterühren, ca. 2 Min. weiterühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, auskühlen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

#### Mini-Meringues

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben, als kleine Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

#### Backen/ Trocknen

Mini-Meringues in die untere Hälfte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens schieben, Hitze auf 100 Grad reduzieren, ca. 30 Min. backen. Meringues im ausgeschalteten, geöffneten Ofen auskühlen.

#### Tartelettes

Rahm mit dem Zimt steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben. Quark in die Tartelettes-Bödeli verteilen, Curd daraufgeben, glatt streichen. Meringues darauf verteilen, Rahm daraufspritzen. Pistazien darüberstreuen.

# FOOBY

WE LOVE FOOD

## GUT ZU WISSEN



### Haltbarkeit:

Restliche Mini-Meringues lassen sich in einer Dose, gut verschlossen, ca. 2 Wochen aufbewahren.



Das Rezept findest du hier wieder:

[fooby.ch/de/rezepte/18686/](https://fooby.ch/de/rezepte/18686/)