



# Tarte & Fruit

## Marzipantartelette mit Crème und frischen Früchten

### Frangipanmasse

- 300 g Marzipan-Rohmasse MI MM** Art.-Nr. 045
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 200 g Vollei
- 60 g Weizenmehl
- 3 g Zitronenschale
- 2 g Salz

### Vanillecreme

- 300 g Milch
  - 200 g Sahne (ca. 32% Fett)
  - 80 g Zucker
  - 50 g Eigelb
  - 50 g Maisstärke oder Cremepulver Vanille
- } Creme kochen
- 50 g Butter unter die heiße gekochte Creme rühren
  - 300 g Sahne, geschlagen unter die abgekühlte Creme heben

### HERSTELLUNG

Die Tarteletteförmchen dünn (ca. 2mm) mit Mürbeteig auslegen (siehe Rezept 02-04).  
Frangipanmasse: Marzipan-Rohmasse und Zucker mit der weichen Butter glattarbeiten und mit den Eiern leicht schaumig rühren. Mit der geriebenen Zitronenschale, Salz und Mehl glattrühren.  
Die Masse in die vorbereiteten Förmchen dressieren und backen.

**Backen: Ober-/Unterhitze ca. 200°C**  
**Backzeit: ca. 15 Min.**

Nach dem Auskühlen dünn mit temperierter dunkler Schokoladenkuvertüre bestreichen.

Die Vanillecreme lt. Rezept herstellen und auf die Tartelettes dressieren.

Mit frischen Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren oder anderen frischen Garten- oder Waldfrüchten der Saison belegen und kühl stellen.  
Täglich frisch anbieten!