

Tartelette "Zitrone & Johannisbeere"



Richtrezept für 100 Stück 110 g

TK-stabil

Vorbereiten

Masse Meringue "Zitrone"	1500 g
Butter-Tartelettes Rechteck 11.3 x 3.5cm.....	100 St
Bon Citron	4000 g
Johannisbeeren (TK).....	1000 g

Dekor

Schokobella MB

Masse Meringue "Zitrone"

Schneepulver (Eiweiss)	75 g
Kristallzucker.....	490 g
Wasser (20°C).....	225 g
Fruchtpüree Zitrone	225 g
Staubzucker.....	490 g
Total	1505 g

Eiweisspulver mit dem Zucker vermengen und zusammen mit dem Wasser und Püree gut aufschlagen. Am Schluss den Staubzucker untermelieren.

Herstellung

Bon Citron kurz bei mittlerer Geschwindigkeit mit grobem Besen glatt rühren.

Je 40g Füllung eindressieren und je 10g Johannisbeeren aufstreuen.

Eischnee mit mittlerer Tropfentülle aufdressieren und im Ofen oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Umluftofen:

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 2-3 Minuten

Zug: geöffnet

Sobald etwas abgekühlt nach belieben ausgarnieren z. B. mit Schokobella fillieren.



Einkauf bei Agrano

Art. 01198100004.0	Bon Citron, 4 kg
Art. 00955200001.0	Fruchtpüree Zitrone, 1 kg
Art. 84300200000.5	Schneepulver (Eiweiss), 0.5 kg
Art. 25367100006.0	Schokobella MB, 6 kg