

Crème Brûlée Tartelettes mit Erdbeeren

Crème Brûlée Tartelettes mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [14.05.2025](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

Bödeli

1 ausgewalzter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)
2 EL ungesalzene geschälte Pistazien, fein gehackt

Füllung

2 dl Vollrahm
1 dl Milch
1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
3 frische Eigelbe
30 g Zucker

Anrichten

250 g Erdbeeren, in Schnitzchen
1 Päckli Vanillezucker
2 EL Limettensaft
2 EL grobkörniger Rohzucker
2 EL ungesalzene geschälte Pistazien, grob gehackt

Zubereitung

Bödeli

Teig entrollen, Pistazien darüberstreuen, mit dem Wallholz darüberwalzen. 8 Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die Förmchen geben, mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Füllung

Rahm, Milch und Vanillesamen in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Eigelbe und Zucker mit den Schwingbesen des Mixers ca. 2 Min. schaumig rühren. Milch sorgfältig darunterrühren, Füllung in die Teigbödeli gießen.

Backen

Ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 180 ° C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Anrichten

Erdbeeren, Vanillezucker und Limettensaft mischen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Zucker auf den Tartelettes verteilen, mit der Flamme des Bunsenbrenners caramellisieren. Erdbeeren und Pistazien darauf verteilen.

Crème Brûlée Tartelettes mit Erdbeeren
