

Tropische Fruchttartelettes mit Kokoscreme - Rezept von Benedikt Faust

Tauch ein in die Welt der exotischen Aromen mit diesen herrlichen tropischen Fruchttartelettes mit Kokoscreme. 🍌 🍊 🍓 Jeder Bissen ist eine geschmackvolle Reise zu den sonnenverwöhnten Stränden und endlosen Palmen. Die knusprige Tartelette, gefüllt mit zarter Kokoscreme und üppigen Früchten wird deinen Gaumen in ein wahres Paradies verwandeln. 🌸 🍌 ✨

Zubereitungszeit: 3 Std. (inkl. Kühlzeit)

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Teig
 - 200 g Mehl
 - 100 g kalte Butter, in Würfeln
 - 50 g Puderzucker
 - 1 Eigelb
 - 2-3 EL kaltes Wasser
- Für die Kokoscreme (als Kuppel)
 - 300 ml Kokosmilch
 - 100 ml Passionsfruchtpüree
 - 50 g Zucker
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 3 Blatt Gelatine (oder Agar-Agar als vegane Alternative)
 - 200 ml Schlagsahne
- Für die Dekoration

- 1 kleine Melone (z.B. Cantaloupe), in Kugeln geschnitten
 - 1-2 Physalis, halbiert
 - essbare Blumen (z.B. Stiefmütterchen)
 - geraspelte Kokosnuss
 - Limettenscheiben
 - rosa Schokoladenplättchen oder Macaraons
-

Zubereitung

Schritt 1: Mürbeteig herstellen

Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben. Kalte Butterwürfel hinzugeben und mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Eigelb und kaltes Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2: Tartelette-Böden backen

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig ausrollen und in 4 kleine Tartelette-Formen legen, den Boden mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und Backbohnen beschweren und etwa 15 Minuten blindbacken. Backpapier und Bohnen entfernen und weitere 5-10 Minuten backen, bis die Böden goldbraun sind. Abkühlen lassen.

Schritt 3: Kokoscreme zubereiten

Gelatine in kaltem Wasser einweichen (Agar-Agar nach Packungsanweisung verwenden). Kokosmilch mit Passionsfruchtpüree, Zucker und Vanilleextrakt in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Gelatine ausdrücken und in der warmen Kokosmilch auflösen (oder Agar-Agar hinzugeben und nach Anleitung weiterkochen). Mischung abkühlen lassen, bis sie leicht zu gelieren beginnt. Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Kokosmilch heben. Die Creme in halbrunde Silikonformen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, fest werden lassen.

Schritt 4: Tartelette zusammenstellen

Die Kokoscreme-Kuppeln vorsichtig aus den Formen lösen und auf die vorbereiteten Tartelette-Böden setzen. Mit Melonenkugeln, Physalis, essbaren Blumen und geraspelter Kokosnuss dekorieren. Einige Limettenscheiben und rosa Schokoladenplättchen oder Macarons dazugeben.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Fruch
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37