Rezept: Himbeer-Tartelettes mit fruchtiger Vanillefüllung

Brennwerte	2520 kJ | 600 kcal
Eiweiß	18 g
Kohlenhydrate	51 g
Fett	33 g

Vorbereitung	30 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	42 Minuten
Gesamtzeit	1 Stunde 12 Minuten

Rezept: Himbeer-Tartelettes mit fruchtiger Vanillefüllung

4 PORTIONEN simpel

375 g Himbeeren
220 g Haferkekse
50 g Deli Reform Das Original + etwas für die Förmchen
10 g gehackte Pistazienkerne
1 Bourbon Vanilleschote
250 g Magerquark
175 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Gelatinefix
80 g Agavendicksaft
Zitronenmelisse zum Verzieren

1 HIMBEEREN VORBEREITEN

Himbeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Hälfte der Himbeeren mit einem Schneidstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Übrige Himbeeren zum Verzieren beiseitestellen.

2 TARTELETTFÖRMCHEN VORBEREITEN, BACKEN

Tartelettförmchen (ca. 12 cm Ø) mit Deli Reform Das Original fetten. Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerstoßen. 50 g Deli Reform Das Original in einem Topf erwärmen. Mit zerbröselten Keksen und gehackten Pistazien vermengen. Bröselmasse als Boden in die Förmchen drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 TARTELETTFÖRMCHEN BEFÜLLEN

Inzwischen Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Quark und Frischkäse mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Vanille-Frischkäsecreme, Himbeerpüree, Gelatine und Agavendicksaft verrühren. Vanillecreme in den Förmchen auf den Tartelettböden glattstreichen. Ca. 30 Minuten kaltstellen. Tarteletts anrichten. Mit übrigen Himbeeren und Melisse verzieren.