



ZITRONEN-TARTELETTES MIT MASCARPONECREME



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



60



mittel

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

12 Stück Mürbteig-Schälchen

FÜR DIE ZITRONENCREME

250 g QimiQ Classic

160 ml Zitronensaft

1 Zitrone(n), fein geriebene Schale

200 g Butter

120 g Zucker

3 Ei(er)

FÜR DIE MASCARPONECREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Mascarpone

100 ml Schlagobers 36 % Fett

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Rezept zubereiten.
2. Für die Zitronencreme: QimiQ Classic, Zitronensaft und -schale, Butter und Zucker zusammen aufkochen, zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen.
3. Eier verquirlen, zur Masse geben und zur Rose abziehen. Leicht auskühlen lassen, auf die Mürbteig-Schälchen gießen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für die Mascarponecreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Die Mascarponecreme nach Belieben auf die Zitronencreme dressieren.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. **Tipp:** Mit frischen Beeren und Minze dekorieren.