

## Orangen-Tartelettes

### Zutaten für den Mürbeteig (für ca. 4 Tartelettes):

- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 40 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 15 g gemahlene Mandeln
- 110 g Mehl (Type 405)
- zum Ausfetten: Butter
- 30 g weiße Kuvertüre

Butter, Puderzucker und Eigelb verkneten. Mehl, Mandeln und Salz dazugeben, zu einem Teig verkneten und ½ Stunde kalt stellen.

Anschließend circa 2 mm dünn ausrollen. Die Tarteförmchen (6 cm Durchmesser) mit dem Teig auslegen und die Überreste am Rand abschneiden. Circa 20 Minuten bei 190 Grad blind backen. Danach auskühlen lassen.

Die weiße Kuvertüre in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen und die Tartelettes damit auspinseln.

### Zutaten für den Belag:

- 2 (Bio-) Orangen
- 80 ml frisch gepresster Orangensaft
- 20 ml Zitronensaft
- 90 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Eier

Den Abrieb der Orangen sowie den Orangen- und Zitronensaft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und anschließend durch ein Sieb gießen.

Die Butter in Würfel schneiden und kalt stellen.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen, den heißen Saft langsam dazugießen. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Creme unter ständigem Rühren eindicken lassen. Nicht kochen, da ansonsten das Ei gerinnt. Die Creme vom Herd nehmen und die kalten Butterwürfel stückweise mit einem Schneebesen unterrühren.

Die Creme mit einer Schöpfkelle auf die Tartelettes füllen, 30 Minuten kalt stellen und fest werden lassen.

Mit Früchten garnieren und servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 11.01.2019

Koch/Köchin: Nadja Bruhn

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)