

PFLAUMEN-WALNUSSTÖRTCHEN

Pflaumenzeit – Walnusstörtchenzeit

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Mürbeteig Zucker, Ei, Vanillezucker, Salz und Butter glatt arbeiten. Backpulver und Mehl mischen und unterarbeiten.

Den Teig 30 Minuten kalt stellen, ausrollen, über die Förmchen (ca. 8cm Durchmesser) legen und eindrücken.

Für die Walnuss-Rührmasse Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronensaft und Eigelb schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker zu stabilem Schnee schlagen, Weizenmehl, Puddingpulver und Walnüsse mischen. Ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren, den Rest mit Mehl und Walnüssen unterheben. Die Masse mit einem Spritzbeutel in die zehn Förmchen dressieren. Jedes Tartelette mit 2–3 Pflaumen belegen und 25–30 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Kirschsafft mit Zucker verrühren und die Tartelettes damit tränken.

Für die Sahnecreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit etwas Wasser auflösen. Schlagsahne steif schlagen, unter die Gelatine rühren, Walnüsse und Zucker unterheben. Die Sahnecreme mit dem Spritzbeutel auf die Törtchen verteilen und mit Walnussgries ganz überstreuen.

MÜRBETEIG FÜR 10 TARTELETTES

36g Zucker

1 Ei

10g Vanillezucker

5g Salz

110g Butter

3g Backpulver

175g Weizenmehl

WALNUSS-RÜHRMASSE

65g Butter

45g Zucker

1 Msp. Salz

1 Msp. Vanillezucker

5g Zitronensaft

2 Eigelb

2 Eiweiß

20g Zucker

30g Weizenmehl

10g Puddingpulver

90g geriebene Walnüsse

20–30 Pflaumen

oder Zwetschgen

TRÄNKE

100g Kirschsafft

15g Zucker

SAHNECREME

55g fein geriebene Walnüsse

30g Zucker

2 Blatt weiße Gelatine

450g Schlagsahne

ca. 50g Walnussgries