

# Erdbeertörtchen mit Schokolade und Creme Anglaise

## Für 6 Törtchen:

### Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	130 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 Prise Salz	Butter, Mehl
500 g Hülsenfrüchte		

### Für die Crème Anglaise:

500 ml Milch	80 g Zucker	50 g Speisestärke
1 Vanilleschote	1 Eigelb	100 g weiße Kuvertüre
500 g kleine Erdbeeren	1 Vanilleschote	150 g Sahne
2 EL Zucker		

Für den Teig:

Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz Die Zutaten zu einem Mürbeteig kneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. 6 Tarte-Förmchen (10 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl austäuben. Den Teig ca. 4 mm stark ausrollen und die vorbereiteten Förmchen mit dem ausgerollten Teig auslegen, am oberen Rand sauer abschneiden. Den Teig mit Backpapier belegen und darauf die Hülsenfrüchte zum Blindbacken geben. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 12 Minuten blind backen, bis er eine schöne Farbe hat. Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen und den Teig in der Form auskühlen lassen.

Für die Crème:

400 ml Milch mit 40 g Zucker auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Stärke mit Vanillemark vermischen und mit der restlichen kalten Milch anrühren. Die flüssige Stärke in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten sorgfältig kochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die heiße Masse mischen. Dann in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Pinsel die Kuvertüre auf die gebackenen Tarteböden streichen und fest werden lassen. Darauf etwas Vanillecreme geben. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Erdbeeren im Ganzen auf die Vanillecreme setzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Sahne mischen und steif schlagen, nach Belieben mit 1-2 EL Zucker die Sahne süßen. Die Erdbeertörtchen anrichten und nach Wunsch etwas Vanillesahne obenauf geben.

Vincent Klink am 16. Mai 2013