

HEIDELBEERTARTELETTES mit MYEYERLIKÖR CREME

für den Mürbteig: für 12 Tartelettes

- 240g Dinkelweißmehl
 - 100g Margarine
 - 70g Rohrstaubzucker
 - 70ml Sojamilch (natur)
 - 1 EL Sojamehl
 - $\frac{1}{2}$ TL Weinsteinbackpulver
 - geriebene Schale 1 Biozitrone
 - 1 MSP Bourbonvanille
 - 1 Prise Salz
- + Margarine für das Ausfellen und
30g Mandelblättchen (grob gerieben) für die Formen



für die Heidelbeer-Jam:

- 300g Heidelbeeren (tiefgekühlt)
- 100ml Wasser
- 50g Rohrzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Saft einer Zitrone

für die Myerlikörcreme:

- 125ml Myerlikör
- 125ml Sojamilch natur
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 100g Margarine
- 100g Rohrzucker
- 1 Pck. Soja-Schlagcreme (Pühe)
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 gestr. TL Agar-Agar

• ZUBEREITUNG •

* Für die Creme die gekühlte Schlagcreme mit dem Sahnesteif aufschlagen. Den MyEyerlikör mit dem Vanillepuddingpulver verrühren, Sojamilch mit Agar-Agar verrühren und unter Rühren aufkochen, dann das Puddingpulvergemisch kurz köcheln lassen bis es eindickt. Den heißen Pudding gemeinsam mit dem Pflanzsucker und der Margarine mit einem Mixer schlagen. Die noch warme Masse in eine Rührschüssel geben, $\frac{1}{4}$ der geschlagene Schlagcreme mit dem Mixer unterrühren, den Rest mit dem Schneebesen unterheben. Die Masse kalt stellen.

* Für den Mürbteig alle trockenen Zutaten mischen und danach die Sojamilch zugeben. Die Masse per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Teig in kleine Stücke teilen, mit etwas Mehl auf einer Teigunterlage ca. 2-3 mm dick ausrollen und mit der umgedrehten Tarteletteform eine „gezahnte“ Scheibe ausstechen. Die Formen mit Margarine ausfellen und grob geriebenen Mandelblättchen ausrollen. Die Teigscheibe jeweils in die Mitte der Form legen, vorsichtig den Teig an den Rändern hochziehen & festdrücken.

* Für die Jam, Heidelbeeren & Zitronensaft mit Zucker aufkochen lassen. Wasser mit dem Vanillepuddingpulver verrühren und in die köchelnden Heidelbeeren einrühren. Unter Rühren kurz köcheln lassen & vom Herd nehmen. Nun die Jam auf den Tartelettes verteilen, glatt streichen & 20 min. backen bis sie goldbraun sind. Die Tartelettes kurz kühlen lassen, aus den Formen geben und ganz auskühlen lassen. Die gut gekühlte Creme mit dem Dressiersack auf die Tartelettes nach Wunsch dressieren mit etwas MyEyerlikör beträufeln, mit frischen Heidelbeeren belegen und mit einem Minzblättchen garnieren.