MANDEL-KIRSCH HERZ-TARTELETTES

in der Coolinato Herztarteletteform

Zutaten für 8 Herzen

- 1 Packung Blätterteig
- 400 g abgetropfte Sauerkirschen
- 100 g geschmolzene, abgekühlte Butter
- 2 Eier (Gr. M)
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Amaretto (wenn erwünscht)
- Mandelblättchen
- Puderzucker

Zubereitung:
ca. 30 Minuten

Insgesamt inkl. Backzeit:
ca. 55 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Den Blätterteig entrollen und die Herzform umgedreht auf den Teig setzen und mit einem kleinen Rand vorsichtig ausschneiden. Die 8 Förmchen mit dem Teig auslegen, bitte den Rand nicht vergessen und gut andrücken.

Butter, Eier und Zucker verrühren und die gemahlenen Mandeln hinzufügen. Die Masse evtl. mit Amaretto abschmecken und in die Herzformen füllen. Die abgetropften Kirschen dicht auf die Mandelcreme setzen und mit den Mandelblättchen gleichmäßig bestreuen. Nun die 8 Herzen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-Unterhitze)

Ca. 25 Minuten backen bis die Mandelcreme stockt.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Herztartelettes 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann aus den Förmchen lösen und mit gesiebtem Puderzucker bestreuen.

Lauwarm schmecken die Tartelettes am Besten.

Tipp: Versuchen Sie auch andere Obstsorten wie Apfel, Birne oder Zwetschgen und servieren Sie die noch warmen Tartelettes mit einer Kugel Eis und/oder frisch geschlagener Sahne, köstlich!

bon appétit!

Folgt uns auf

VANILLE-PUDDING-HERZEN MIT ERDBEERSPIEGEL

in der Coolinato Herztarteletteform

Zutaten für 8 Herzen

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Liter Milch
- 80 g Zucker
- 200 g Erdbeeren (frisch oder aufgetaut)
- 1 – 2 TL Zucker
- 1 TL Vanillezucker

Zubereitung:
ca. 20 Minuten

Insgesamt inkl. Abkühlzeit:
ca. 2 Stunden

Coolinato

Zubereitung

Den Vanillepudding wie auf der Packung beschrieben zubereiten und in die 8 Herzformen füllen. Den Pudding abkühlen lassen bis er stockt.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren.

Die abgekühlten Förmchen vorsichtig auf kleine Dessertteller stürzen und die nun zu sehende herzförmige Aussparung mit dem Fruchtpürree füllen.

Tipp: Natürlich können Sie auch andere Obstsorten wie Himbeeren oder Mango pürieren.

Schokoladenpudding mit Schlagsahne ist ebenfalls ein sehr leckeres und schnelles Dessert und macht in der schönen Herzform richtig was her.

bon appétit!

Folgt uns auf

PAPRIKA-TOMATEN HERZTARTE-LETTES MIT SCHAFSKÄSE

in der Coolinato Herztarteletteform

Teig-Zutaten für 8 Herzen

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1 TL Salz und Pfeffer

Für die Füllung

- 2 rote Paprikaschoten gewürfelt
- 300 g Kirschtomaten in Scheiben
- 2 Knoblauchzehen fein gewürfelt
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 TL getrockneter Rosmarin
- 0,5 TL getrockneter Thymian

Für den Guss

- 150 g Schafskäse
- 4 EL Sahne
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 Ei, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
ca. 45 Minuten

Insgesamt inkl. Backzeit:
ca. 1,5 Stunden

Coolinato

Zubereitung

Das Mehl mit der kalten Butter, dem Salz und dem Eigelb zügig zu einem glatten Teig verkneten und in einer Frischhaltedose in den Kühlschrank stellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln mit dem Knoblauch 2 Minuten andünsten. Die Paprikawürfel hinzufügen und weitere 10 Minuten dünsten. Anschließend die Kräuter und Tomatenscheiben dazugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Herd abschalten.

Den Schafskäse in einem hohen Gefäß fein zerbröseln und mit der Sahne pürieren. Am Besten einen Pürierstab benutzen. Joghurt und Ei hinzufügen und den Guss mit Pfeffer und Salz cremig rühren.

Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Die 8 Herzformen und auch den Rand mit dem Teig auslegen und die Formen auf ein Backblech setzen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen. Das Blech kurz herausnehmen und die Gemüse-mischung in den Tarteletteformen verteilen und anschließend die Schafskäsemischung über das Gemüse gießen. Weitere 20 Minuten backen, die Tartelettes etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Mit einem frischen, grünen Salat ein leckeres kleines Mittag- oder Abendessen.

Tipp: Sollte die Zeit knapp sein, nehmen Sie fertigen Tarteteig aus dem Kühlregal.

bon appétit!

Folgt uns auf

FRÜHSTÜCKS-HERZ MIT LACHSTATAR

in der Coolinato Herztarteletteform

Zutaten für 8 Herzen

- 8 Eier
- 8 EL Milch
- Salz
- gemahlener Muskat
- 200 g Räucherlachs
- Zitronensaft
- 1/2 Bund Dill
- Pfeffer
- mittelscharfer Senf (nach Bedarf)

Zubereitung:
ca. 20 Minuten

Insgesamt inkl. Backzeit:
ca. 35 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Den Lachs in feine Streifen schneiden und mit frisch gehacktem Dill vermischen. Anschließend mit Zitronensaft, Pfeffer und evtl. etwas Senf abschmecken.

Die Eier mit Milch, Salz und Muskat in einem Gefäß mit Ausgießlippe verrühren. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die 8 Herzformen auf ein Backblech stellen, mit der Eimasse befüllen, in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen.

Die Förmchen kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und mit dem Lachstatar dekorativ servieren.

Tipp: Dieses optisch sehr schöne Eiergericht passt wunderbar zu einem Geburtstags-oder Muttertagsfrühstück, oder auch einfach nur so.

Für eine vegetarische, fischfreie Variante bereiten Sie Kirschtomatensalat oder gedünstete Champignons als Beilage zu.

bon appétit!

Folgt uns auf