Zitronenmousse-Tartes

Zeit gesamt
1h 45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Weizenmehl, Type 405	220 g
Puderzucker	40 g
Butter	140 g
Salz	
Eier	1 St.
Mousse mit aromatischer Zitrone	350 g
Himbeeren, frisch	100 g
Minze, frisch	10 g
Aprikosenkonfitüre	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Silikon-Backförmchen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Puderzucker, 120 g Butter, 1 Prise Salz und Ei mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. kühl stellen.

2. Mini-Tarteformen (ca. 12 cm) mit übriger Butter einfetten, Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Nudelholz rund ausrollen. Teig in die Formen legen. Im Ofen ca. 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen.

3. Zitronenmousse auf den Tartes verteilen und mit Himbeeren, Minze und Aprikosenkonfitüre dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	485 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	28 g