Monika Nagls Rezept: Tartelettes zum Valentinstag mit Mascarpone

> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

1. Eine Rolle Blätterteig ausrollen und der Länge nach in ca. 18 dünne Streifen schneiden. Anschließend jeden Streifen etwas einrollen und immer 3 Streifen zu einem Zopf flechten. Den Zopf um ein Glas (ca. 5,5 cm Durchmesser) wickeln, abschneiden und festdrücken. Das Glas danach entfernen. Es entstehen immer 2 Kringel aus einem Zopf. Die geflochtenen Kringel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
2. Aus der zweiten Rolle Blätterteig mit einem Glas ca. 6,5 cm große Kreise ausstechen. Anschließend ein Ei trennen und die Blätterteigkreise auf einer Seite am Rand mit Eiweiß einstreichen. Die Kreise in die vorbereiteten, geflochtenen Kringel legen und festdrücken. Den Boden mit einer Gabel ein paar mal einstechen und die Tartelettes mit dem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C für 10 Minuten goldgelb backen. Den Boden der noch warmen Tartelettes mit dem kleineren Glas platt drücken und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Mascarpone, Sahne und Käse-Sahne-Creme miteinander verrühren und mit einem Löffel in die Tartelettes geben.
4. Zu guter Letzt mit Heidelbeeren und Zuckerherzen dekorieren, sowie mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Für die Tartelettes:

- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 1/2 Pck. Käse-Sahne-Creme
- 125 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 75 g Sahne

Für die Dekoration:

- 100 g Heidelbeeren
- Zuckerherzen
- Puderzucker