



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