

# Rezept: Himbeer-Tartelettes mit fruchtiger Vanillefüllung

Brennwerte 2520 kJ | 600 kcal  
Eiweiß 18 g  
Kohlenhydrate 51 g  
Fett 33 g

Vorbereitung 30 Minuten  
Ruhe-, Gar- & Backzeit 12 Minuten  
Gesamtzeit 45 Minuten



# Rezept: Himbeer-Tartelettes mit fruchtiger Vanillefüllung

4 PORTIONEN  simpel

375 g Himbeeren  
220 g Haferkekse  
50 g Deli Reform Das Original  
10 g gehackte Pistazienkerne  
1 Bourbon Vanilleschote  
250 g Magerquark  
175 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 EL Gelatinefix  
80 g Agavendicksaft  
Deli Reform Das Original für die Förmchen  
Zitronenmelisse zum Verzieren

## 1 HIMBEEREN VORBEREITEN

Himbeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Hälfte der Himbeeren mit einem Schneidstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Übrige Himbeeren zum Verzieren beiseitestellen.

## 2 TARTELETTFÖRMCHEN VORBEREITEN, BACKEN

Tartelettförmchen (ca. 12 cm Ø) mit Deli Reform Das Original fetten. Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerstoßen. 50 g Deli Reform Das Original in einem Topf erwärmen. Mit zerbröselten Keksen und gehackten Pistazien vermengen. Bröselmasse als Boden in die Förmchen drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

## 3 TARTELETTFÖRMCHEN BEFÜLLEN

Inzwischen Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Quark und Frischkäse mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Vanille-Frischkäsecreme, Himbeerpüree, Gelatine und Agavendicksaft verrühren. Vanillecreme in den Förmchen auf den Tartelettböden glattstreichen. Ca. 30 Minuten kaltstellen. Tarteletts anrichten. Mit übrigen Himbeeren und Melisse verzieren.