

## Grapefruit-Tartes glutenfrei (4 Stück (φ 12 cm))



### Teig:

1 Ei  
150g Mandelmehl  
45g gemahlene Mandeln  
90g Zucker  
80g Butter

### Füllung:

100g Quark  
2 Eigelb  
80g Zucker  
15g Speisestärke  
85ml Grapefruitsaft  
4 Scheiben Grapefruit

### Grapefruitglasur:

100ml Grapefruitsaft  
1/2 EL Speisestärke  
1 EL Zucker

### Eiweißstopping:

2 Eiweiße  
120g Zucker



## So geht's

Mandelmehl und Mandeln abwiegen und in eine Schüssel geben. Mit Ei und Butter zu einem Mürbeteig kneten. Zu einer Kugel formen und mind. 1 h kühl stellen.

Grapefruit waschen, in der Mitte halbieren und 4 dünne Scheiben für die Deko abschneiden und beiseite stellen. Restliche Grapefruit auspressen (ergibt ca. 200 ml).

Für die Füllung 85 ml des Saftes mit Quark, Eigelb, Zucker und Speisestärke anrühren.

Die Tartelettförmchen gut einfetten und mit Mandelmehl bestäuben. Mit dem Mandelmürbeteig auskleiden und den Boden mit der Gabel einstechen. Die Käsekuchencreme auf die Förmchen aufteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 30 Minuten backen. Die Grapefruitscheiben mit einem Messer von der Haut befreien und für die letzten 10 Minuten vorsichtig auf die Käsekuchencreme legen und mitbacken. Tartes aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Grapefruitglasur, restlichen Saft (mind. 100 ml) mit Zucker und Speisestärke kalt verrühren und aufkochen lassen. Sobald die Glasur andickt von außen nach innen mit einem Esslöffel gleichmäßig auf den Grapefruitscheiben verteilen und abkühlen lassen.

Für das Topping, das Eiweiß mit dem Zucker in einer Metallschlagschüssel verrühren und über dem Wasserbad mit dem Handrührgerät steif aufschlagen (Wichtig: der Schüsselboden darf nicht das kochende Wasser berühren). In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Topping auf die ausgekühlte Tarte spritzen. Den Grill des Backofens anschalten und die Tartes darunter gold anbräunen. Das geht rasend schnell - bitte unbedingt mit offener Ofentür arbeiten, und am Ofen stehen bleiben. Alternativ mit dem Flambierbrenner (falls vorhanden) anbräunen.