Birnen-Blauschimmel-Törtchen

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen

Pastetenteig:

200	g	Mehl, glatt
100	g	Butter, Zimmertemperatur
2	ST	Eidotter
30	ml	Wasser
1	EL	Tafelöl
		Salz

Belag:

200	g	Birnen, geviertelt, entkernt in ca. 0,5 cm dicken Scheiben geschnitten

Royal:

150	ml	Milch
1	ST	Ei
1	ST	Eidotter
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
80	g	Roquefort oder anderen festen Blauschimmelkäse, grob gerieben

Weiters benötigst du: 5 Tartelettförmchen

Herstellung:

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Pastetenteig rasch herstellen ("brandig!") und im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.
2. 10 Minuten vor der Verarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Pastetenteig 3 - 4 mm dick ausrollen die Tartelettformen darauflegen und ca. 1,5 cm rundherum ausschneiden.
4. Teig in Tartelettformen hineindrücken und mit einer Gabel anstupfen.
5. Im Backofen bei 160 °C ca. 10 Minuten "blind" backen.
6. Kurz abkühlen lassen.
7. Birnenscheiben in die Törtchen schlichten.
8. Royale erstellen, mit dem geriebenen Käse vermengen und gut abschmecken.
9. Überguss in die vorgebackenen Törtchen füllen, und im Backofen bei 160 °C ca. 20 Minuten backen.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister, Vegan – vegetarischer Koch a.S.