

Mini Caramelised Custard Tart

für 2 Mini-Cocottes à 250 ml

Zutaten

Mürbeteigboden

- 120 g Weizenmehl (Type 405 oder 480)
- 40 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb von ½–1 Bio-Limette
- 60 g kalte Butter, gewürfelt
- 1 Eigelb
- 1–2 TL kaltes Wasser (falls nötig)

Caramelised Custard Füllung

- 250 ml Sahne (Double Cream)
- 3 Eigelb (ca. 55–60 g)
- 25 g weißer Zucker
- 12 g Muscovadozucker (alternativ: brauner Zucker, Demerara oder Rohrohrzucker)
- 55 g weißer Zucker (für das Karamell)
- 25 ml Wasser
- 3 g Maldon Salz, fein zerdrückt

Zubereitung

- 1 **Mürbeteigboden:** Mehl, Puderzucker, Salz und Limettenabrieb mischen. Butter einarbeiten, bis eine krümelige Struktur entsteht. Eigelb (und ggf. Wasser) kurz unterkneten. Teig 30 Minuten kalt stellen, ausrollen, Cocottes auskleiden und Boden einstechen. Blindbacken bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 12–15 Minuten, bis hellgolden.
- 2 **Sahne erwärmen:** Sahne in einem Topf sanft erhitzen, nicht kochen.
- 3 **Eimischung:** Eigelbe, weißen Zucker und Muscovadozucker nur leicht verrühren.
- 4 **Karamell:** Wasser erhitzen, Zucker einrieseln lassen und unter Rühren lösen. Hitze erhöhen und zu dunklem Karamell kochen.
- 5 **Sahne einarbeiten:** Warme Sahne vorsichtig portionsweise zum Karamell geben (Vorsicht Spritzen) und glatt rühren.
- 6 **Custard herstellen:** Karamell unter ständigem Rühren zur Eimischung geben, Salz einrühren, optional durch ein Sieb streichen.
- 7 **Backen:** Füllung in die vorgebackenen Böden füllen (Cocottes im Ofen). Bei 135–140 °C Ober-/Unterhitze 45–60 Minuten backen, bis die Masse weich gestockt ist und nur minimal wackelt.
- 8 **Abkühlen:** 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- 9 **Servieren:** Mit scharfem Messer schneiden, mit Maldon Salz bestreuen und mit Crème fraîche servieren.