

# Orangensaft-Eistörtchen

## Zubereitung Orangensaftes

Orangensaft in Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren.

Die gefrorenen Saftwürfel in eine Schüssel geben und mit dem Mixer auf höchster Stufe zu Pulver zerkleinern. Mascarpone und Honig unterheben, anschließend mit dem Mixer zu einer cremigen Masse mischen. Das Orangeneis muss nun nochmals für 60 Min. in den Froster.

## Zubereitung Tartelettes

Mehl, Kokosraspeln, Zucker und Butter miteinander verkrümeln. Eigelb mit Wasser in einem separaten Behälter verquirlen und unter die Teigkrümel mischen, bis ein Teigklumpen entsteht - nicht kneten! In Frischhaltefolie wickeln und für 60 Min. im Kühlschrank kaltstellen.

Anschließend ca. 6 bis 8 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und in gefettete Tartelettes-Förmchen drücken. Nochmals 30 Min. kaltstellen.

Vor dem Backen den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 160 °Grad Umluft goldbraun backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Anschließend mit Orangensaftes füllen und sofort servieren.

© food&co

### Tipps:

Wer mag kann das Orangeneis mit Zimt, Chili oder Pfeffer zusätzlich aromatisieren



### Zutaten

für 6 Eistörtchen

Eis:

- 400 ml Orangensaft
- 50 g Honig
- 200 g Mascarpone

Tartelettes:

- 150 g Mehl -
- 100 g Kokosraspel
- 80 g Zucker
- 120 g Butter
- 1 Eigelb
- 40 ml kaltes Wasser