

Vanille-Toffee-Törtchen mit gebrannten Mandeln

Rezept-Info:

Personenzahl:	8 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	70 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

2 Ds.	gesüßte Kondensmilch (à 400g)	250 g	kalte Butter
500 g	Weizenmehl (Type 405)	320 g	Puderzucker
1 Tl.	abger. unbehandelte Zitronenschale	2 Pk.	Vanillezucker
	Salz	1	Ei
200 g	geschälte Mandeln	300 g	Sahne
40 g	Zucker	1	Vanilleschote
1	Mango		getr. Hülsenfrüchte

Zubereitung:

Am Vortag die Kondensmilchdosen auf ein Sieb in einen Topf stellen, mit Wasser bedecken und 3 bis 4 Stunden köcheln lassen. Dabei darauf achten, dass immer genug Wasser im Topf ist. Über Nacht vollständig auskühlen lassen. Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, Puderzucker, Zitronenschale, Vanillezucker und 1/2 TL Salz mischen. Die Mischung mit den Butterwürfeln in der Küchenmaschine rasch verkneten. Das Ei unterkneten und den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Die Formen einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 8 Kreise, 2 cm größer als die Förmchen, ausschneiden. Die Formen mit dem Teig auslegen, dabei einen 1 cm hohen Rand formen. Zugedeckt 15 Minuten kalt stellen. Den Teig mit Backpapier belegen und mit den Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen bei 180°C (Heißluft plus) auf der 2. Einschubebene von unten 10 bis 15 Minuten blindbacken. Das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen. Den Boden etwas abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Die Mandeln mit etwas Wasser befeuchten und mit dem Puderzucker mischen. Die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Backofen bei 220°C (Heißluft plus) auf der 2. Einschubebene von unten 10 Minuten karamellisieren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote steif schlagen. Die Kondensmilchdosen öffnen und den Inhalt (Toffeefüllung) auf die Förmchen verteilen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch zunächst vom Stein und dann in kleine Würfel schneiden. Die Mangowürfel auf der Toffeemasse verteilen und mit der Vanillesahne bedecken. Die Törtchen mit den gebrannten Mandeln bestreuen und servieren.