# Macadamia Karamell Shortbread Törtchen

## Einkaufsliste für 1x12er Muffinblech oder eine 24er Tarteform

**Für das Shortbread**

90g Mehl
40g Puderzucker
40g Speisestärke
90g Butter

**Für die Karamell Creme Füllung**

100g geröstete, gesalzene Macadamia
80g brauner Zucker
2 Eier
30g Mehl
120g Butter

**Für die Weiße Schokohaube**

200g weiße Schokolade
50ml Sahne
50ml Sahne+100ml Mascarpone

Macadamias zum Verzieren

## So wird's gemacht

**Für das Shortbread** Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ggf. zwischen 2 Streifen Frischhaltefolie) und entweder gesamt in eine große eingefettete Tarteform legen oder mit einem runden Ausstecher/Glas/Blumenausstecher Formen ausstechen, die in die Muffinformen gelegt werden können. Auch die Muffinform leicht einfetten. Shortbread Teig leicht andrücken und bis zur weiteren Verwendung im Tiefkühlschrank zwischenlagern.

**Derweil die Karamellcreme** anfertigen. Hierfür die Butter in einen Topf geben und auf höchster Stufe schmelzen, immer rühren bis die Butter anfängt Blasen zu schlagen und leicht bräunt. Nun von der Kochstelle nehmen, abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und auf höchster Stufe cremig schlagen, langsam das Mehl einrühren. Unter Rühren die Butter hinzufügen. Macadamias hacken. Das Muffinblech oder die große Tarteform aus dem TK holen und die Macadamias in die Form/en geben. Die Creme gleichmäßig über die Macadamias bis zum Shortbreadrand gießen. Törtchen im vorgeizten Ofen bei 180°C 12 Minuten goldbraun backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Die große Tarte muss etwa 20-25 Minuten backen, auch hier ggf. abdecken.

**Für die weiße Schokohaube** Weiße Schokolade gemeinsam mit der Sahne in einen Topf geben und schmelzen lassen bis alles gut vermengt ist. Leicht abkühlen lassen. 50ml Sahne in eine Schüssel geben und steif schlagen, nach und nach Mascarpone hinzugeben, weiter aufschlagen. Nun die abgekühlte weiße Schokolade Masse unter rühren hinzufügen, cremig schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Küchlein geben, mit Macadamias verzieren.