

Schokoladentartelettes

„Tartelettes au chocolat“

Zutaten

Sie benötigen

8 Tartelettförmchen, 8 cm Durchmesser
oder 24-26 Mini-Tartelettes

Für den Boden

250 g Weizenmehl, Type 405
125 g zimmerarme Butter
60 g Zucker
1 Ei, Größe M
1 Messerspitze Vanillemark
3 EL Kakao
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Creme

100 g Zartbitterschokolade, in kleinen Stücken
100 ml frische Schlagsahne
1 Messerspitze Vanillemark

Für die Dekoration

Gehackte Pistazien
Obst
Piment d'Espelette
Kokosraspeln, Krokant, Mandelblätter...

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben und kneten, bis er schön glatt und homogen ist. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig zu einer Dicke von 3-5- mm ausrollen und ihn vorsichtig in die gefetteten und bemehlten Förmchen legen. Den Rand glätten und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
3. Das zugeschnittene Backpapier auf den Tarteboden legen und mit Hülsenfrüchten füllen. 10 Minuten backen, dann die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen.
4. Für die Creme die Schokolade mit Sahne und Vanillemark in einer Schüssel in einem Wasserbad unterkräftigem Rühren schmelzen. Die Creme noch warm in die Tartelettes



Kekse backen
Bücher lesen
und mehr

gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Die fertigen Tartelettes nach Belieben verzieren.

Sie können die Creme mit 2 EL Krokant, 1 TL löslichem Kaffee oder 2 EL Kokosraspeln in Kombination mit ein bisschen Karamell oder mit Orangen-Zesten aufpeppen. Die Sahne kann verfeinert werden, indem Sie sie mit 1 EL frischer Pfefferminze oder Rosenknospen köcheln lassen und durch ein Sieb passieren.

Quelle: Tartes und Tartelettes, Aurélie Bastian, Bassermann, ISBN 9783572081707