Rezept

Lakritz-Karamell-Tarteletts

Ein Rezept von Lakritz-Karamell-Tarteletts, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Böden

- **1/2** Rezept Mürbeteig
- Mehl zum Arbeiten
- Butter für die Form

Für den Karamell

- **75 g** Zucker
- **200 g** gezuckerte Kondensmilch
- **75 g** brauner Zucker

Für die Ganache

- **100 g** gehackte Zartbitter-Kuvertüre (min. 70 % Kakao)
- **10 g** weiche Butter
- **75 g** Sahne
- **15 g** Lakritzpaste

FÜR DIE DEKORATION:

- bunte Dragees, Stafetten oder kleine Figuren aus Lakritz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein 12er-Muffinblech oder 10 – 12 Mini-Tartelettformen, ca. 6 cm Ø; ergibt 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Böden nach dem Grundrezept einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Std. oder über Nacht kühl stellen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit der Tasse zwölf Kreise ausstechen (übrigen Teig einfrieren oder Kekse daraus backen). Je 1 Teigkreis in eine Mulde des Muffinblechs legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 10 Min. kühl stellen. Dann die Tarteletts im Backofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und aus den Mulden nehmen.

3. Für den Karamell die Butter und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Kondensmilch langsam dazugießen und alles unter Rühren kurz aufkochen. Sobald die Masse goldbraun ist, den Topf vom Herd nehmen. Den Karamell etwas abkühlen lassen, dann bis ca. 1 cm unter den Rand in die Tarteletts füllen und vollständig abkühlen lassen.

4. Für die Ganache die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die Sahne kurz aufkochen, über die Kuvertüre gießen und ca. 2 Min. stehen lassen. Dann alles mit der Lakritzpaste und der Butter unterrühren, bis sich die Butter aufgelöst hat. Die Lakritz-Ganache in die Tarteletts auf die Karamellmasse bis kurz unter den Rand gießen. Die Tarteletts mind. 1 Std. kühl stellen und zum Servieren mit Lakritzstückchen dekorieren.