Rezept

Schoko-Tartelettes

Ein Rezept von Schoko-Tartelettes, am 08.10.2026

Zutaten

250 g	Mehl
1 EL	Zucker
50 ml	Eiswasser
200 g	dunkle Schokolade
60 g	Butter
	nach Wunsch Blattgold zum
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
150 g	Butter
	Butter zum Fetten der Förmchen
200 g	Sahne
4 EL	Mandelkrokant
	Verzieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Tartelette-Förmchen von 10 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mehl, Vanillezucker und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Butter in Flöckchen dazugeben und mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis sich Teigkrümel gebildet haben. Das Eiswasser dazugeben und weiterrühren, bis sich der Teig verbindet. Mit den Händen kurz durchkneten, in Folie verpackt im Kühlschrank mindestens 1 Std. ruhen lassen. Die Tartelette-Förmchen mit Butter fetten.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und die Förmchen damit auskleiden, dabei den Teig etwas über den Rand ragen lassen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im Backofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Füllung die Schokolade hacken und in eine Schüssel füllen. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Die Schokolade unter Rühren darin auflösen. Die Butter unterrühren. Die abgekühlten Böden mit Mandelkrokant bestreuen. Die Schokoladenmasse daraufgießen. 3-4 Std. kühl ruhen lassen. Mit je einem Stückchen Blattgold verzieren.