

Rezept

Schoko-Tartelettes

Ein Rezept von Schoko-Tartelettes, am 13.11.2024

Zutaten

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