

Rezept

Tartelettes au chocolat

Ein Rezept von Tartelettes au chocolat, am 26.04.2024

Zutaten

280 g Mehl	1 großes Ei (Größe L)
Salz	95 g kalte Butter (+ Butter für Förmchen oder Form)
110 g Puderzucker	250 g dunkle Schokoladenkuvertüre
100 g Butter	125 g Sahne
25 ml Milch	Ausstecher
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Tarteletteförmchen (Ø 10 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde hineindrücken. Ei und 1 Prise Salz hineingeben. Butter in kleinen Stücken mit dem Puderzucker auf dem Mehtrand verteilen. Alles mit einem großen Messer durchhacken. Die entstehenden Brösel mit den Fingerspitzen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und 2 Std. kühl stellen.
2. Förmchen buttern und kühl stellen. Mürbeteig 4 mm dünn ausrollen, daraus Kreise ausstechen (z. B. mit einem Ausstecher oder dem Rand einer Müslischale, die etwas größer als die Förmchen ist). Teigkreise in die Förmchen drücken, dabei einen Rand hochziehen. Teig in den Förmchen ca. 15 Min. kühl stellen. Inzwischen Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Teig mit einer Gabel einstechen. Backpapier zuschneiden, auf die Böden legen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Böden im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. blindbacken, bis der Teigrand sich braun färbt. Tartelettes in den Förmchen auskühlen lassen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Törtchen aus den Formen nehmen.
4. Für die Schokoladencreme die Kuvertüre in Stückchen schneiden und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter schmelzen. Sahne und Milch zum Kochen bringen, dann sofort vom Herd ziehen. Kuvertüre einrühren. Flüssige Butter langsam untermischen. Alles mit Folie abdecken und abkühlen lassen, bis die Creme dickflüssig und glatt geworden ist. Törtchen gleichmäßig mit der Creme füllen und bis zum Servieren mind. 15 Min. kühl stellen.