

Tartelettes mit feiner Schokoladenfüllung

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
½ TL Salz
50 ml Milch
100 g Butter

Füllung:

75 g weisse Schokolade
75 g Zartbitterschokolade
40 g Butter
75 ml Rahm

Garnitur:

Himbeeren
Heidelbeeren
Brombeeren
Minzeblätter
Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

12 Förmchen (Ø 7 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen. Bereitstellen: Ausstecher (Ø 9 cm), Spritzsack

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2,5 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher (Ø 9 cm) 12 Rondellen ausstechen und in die vorbereiteten Förmchen legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. **Über Nacht** in den Kühlschrank stellen (damit sich der Teig nicht mehr zusammenzieht).

In der Mitte des vorgeheizten Backofensca. 20–25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

Aus den Förmchen nehmen und auf einem Gitter erkalten lassen.

3 Füllung:

Weisse und dunkle Schokolade in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Butter und Rahm in einer Pfanne aufkochen, zur Schokolade geben und diese unter Rühren schmelzen. In den Spritzsack leeren, eine kleine Ecke abschneiden und die Tartelettes füllen.

4 Garnitur:

Mit den Früchten, Minzeblättern und Pistazien dekorieren. Servieren oder warten, bis die Füllung fester geworden ist.