

Tartelette con raffinato ripieno al cioccolato

circa 12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

200 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
di sale
50 ml di latte
100 g di burro

Ripieno:

75 g di cioccolato bianco
75 g di cioccolato fondente
40 g di burro
75 ml di panna

Decorazione:

lamponi
mirtilli
di more
di foglie di menta
pistacchi tritati

1 Preliminari:

Spruzzare lo Spray per cottura Dr. Oetker su 12 stampini (Ø 7cm) o imburrarli e infarinarli con cura. Preparare: stampini (Ø 9 cm), sac à poche.

2 Pasta:

In una terrina, mescolare la farina e il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, prima brevemente alla velocità minima e successivamente alla velocità massima, fino a ottenere un composto liscio. Stendere l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia dello spessore di ca. 2,5 mm. Ritagliare 12 dischetti con uno stampino (Ø 9 cm) e posizionarli nelle formine preparate in precedenza. Bucherellare più volte con una forchetta. Far riposare in frigorifero durante **la notte** (affinché l'impasto non si ritiri).

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 20-25 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 - 25 Minuti

Staccare dagli stampini e lasciare raffreddare su una griglia.

3 Ripieno:

Tagliare la cioccolata bianca e scura in piccoli pezzi e versarli in una ciotola. Portare a ebollizione la panna e il burro, aggiungere il cioccolato e mescolare finché non sarà completamente sciolto. Versare nel sac à poche, tagliare un angolino e farcire le tartelette.

4 Decorazione:

Decorare con i frutti, le foglioline di menta e i pistacchi. Servire subito o attendere che il ripieno si sia solidificato.