

SCHOKO-TARTELETTES fruchtig, knusprig, schokoladig

IHR BENÖTIGT:

- 4 TARTELETTES-FÖRMCHEN
- 75 G BUTTER
- 100 G BUTTERKEKSE
- 100 G GUTE SCHOKOLADE
- 160 ML SAHNE
- HIMBEEREN, ETWAS SCHOKOLADE UND PUDERZUCKER ZUM VERZIEREN



BÖDEN

75 G BUTTER SCHMELZEN. 100 G BUTTERKEKSE IN EINEM GEFRIERBEUTEL MIT DEM WELHÖLZ KLEINHACKEN. ICH LASSE GERNE NOCH EIN PAAR GRÖßERE STÜCKE DABEI, DA ES SO KNUSPRIGER WIRD. DIE KEKSE MIT DER FLÜSSIGEN BUTTER VERRÜHREN. DIE MASSE IN 4 TARTELETTES-FORMEN GEBEN UND ETWAS ANDRÜCKEN. ANSCHLIEßEND KOMMEN DIE FÖRMCHEN IN DEN KÜHLSCHRANK, DAMIT DIE BÖDEN FEST WERDEN KÖNNEN.

FÜLLUNG

NUN 100 G GUTE SCHOKOLADE (ICH HABE EDELBITTER GENOMMEN) HACKEN UND 160 ML SAHNE ERHITZEN. DIE SAHNE ÜBER DIE SCHOKOLADE GIEßEN UND 5 MIN STEHEN LASSEN. DANN UMRÜHREN BIS EINE HOMOGENE MASSE ENTSTANDEN IST.

DIE FÖRMCHEN AUS DEM KÜHLSCHRANK HOLEN UND DIE FÜLLUNG AUF DIE 4 BÖDEN GEBEN. JETZT KOMMT DAS GANZE NOCHMAL FÜR 1-2 STUNDEN ODER ÜBER NACHT IN DEN KÜHLSCHRANK.

ZUM SERVIEREN HIMBEEREN WASCHEN UND BELIEBIG AUF DEN TÖRTCHEN ANORDNEN. ZUM VERZIEREN ETWAS GEHOBELTE SCHOKOLADE UND PUDERZUCKER ÜBER DIE TÖRTCHEN STREUEN.



FERTIG SIND DIE TÖRTCHEN! KNUSPRIG, SCHOKOLADIG UND FRUCHTIG ZUGLEICH! GUTEN APPETIT!