

Schoko-Creme-Tartelettes

Einkaufsliste:



6 Tarteletteformen oder
1x26 cm Tarteform

Boden:

220 g Mehl
50 g Zucker
100 g dunkle Schokolade
Prise Salz
80 g Butterschmalz
1 EL Backkakao

Füllung:

250 ml Sahne
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
Prise Zimt
1 Pck. Pulvergelatine
300 g Frischkäse
25 g Zartbitterkuvertüre

So wird's gemacht:

Zunächst die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die restlichen Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben, die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles gut verkneten. Teig 15 Minuten im Kühlschrank zwischenlagern. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig auf die Tarteletteformen aufteilen. Formen einfetten und den Teig ausgerollt in die Formen auslegen. Zehn bis zwölf Minuten blind backen und abkühlen lassen.

Für die Creme Sahne, Zucker, Zimt und Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Pulvergelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und quellen lassen. Sobald Die Gelatine in die erhitzte Sahnemasse einrühren. Masse leicht abkühlen lassen und den Frischkäse unterrühren. Beiseite stellen.

Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad erwärmen und mit 30 g Sahne-Frischkäse-Masse verrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben und ein kleines Loch in den Beutel schneiden.

Creme auf den Tartelette-Boden geben und die Schokomasse spiralförmig vorsichtig und gleichmäßig von innen nach außen spritzen. Mit einem Holzstab abwechselnd von innen nach außen und außen nach innen durch die Schokoladenspirale ziehen, sodass das Spinnen-Muster entsteht. Tartelettes für ca. vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Mit etwas Zartbitterkuvertüre lassen sich leicht kleine Spinnen herstellen. Schokolade schmelzen, leicht abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel geben und kleine Punkte sowie Beine auf ein Backpapier geben. Kalt stellen und die Tartelettes nach Belieben verzieren.