Nah&Frisch



www.darbo.at Professional

Mini-Tartelettes

Kuchen & Gebäck Gartenparty Obst Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem festen Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen. Die Förmchen mit Butter bepinseln und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher von 8 cm Durchmesser Kreise ausstechen (als Ausstecher eignet sich auch ein Glas) und in die vorbereiteten Formen legen (Durchmesser: 6cm). Mit den Fingern den Rand andrücken, überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden und mit einer Gabel mehrmals am Boden einstechen. Bei 160 °C Umluft auf mittlerer Schiene 20 Minuten goldbraun backen. Die Tartelettes vollständig auskühlen lassen, danach vorsichtig aus der Form lösen.
Für die Füllung Schlagobers in einem Topf erhitzen und bevor es zu kochen beginnt vom Herd ziehen. Die Schokolade mit einem Schneebesen sorgfältig einrühren, danach vollständig auskühlen lassen. Die Tartelettes zu drei Viertel mit Schokolade befüllen und für mindestens 4 Stunden kalt stellen. Fruchtaufstrich in einem Topf bei geringer Hitze erwärmen, dabei mit einem Schneebesen glattrühren. Die Tartelettes mit dem flüssigen Fruchtaufstrich bis zum Rand auffüllen. Für weitere 2 Stunden kalt stellen. Mit frischen Beeren verzieren, mit Staubzucker leicht anzuckern und mit gemahlenen Himbeeren dekorieren.

Zutaten

Mürbteig

250 g Weizenmehl universal

125 g kalte Butter, gewürfelt

1 Pkg. Vanillezucker

2 EL Kristallzucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 EL zerlassene Butter für die Formen

2 EL Mehl für die Verarbeitung

Füllung

300 ml Schlagobers

250 g weiße Schokolade, grob gehackt

250 g Darbo Bio Fruchtaufstrich Erdbeere

Topping

250 g frische Beeren (Himbeeren,

Heidelbeeren oder Erdbeeren)

1 TL Staubzucker

1 EL getrocknete Himbeeren, fein gemahle