



TARTELETTES MIT SCHOKOSAHNEFÜLLUNG, WEISSER SCHOKOLADEN-ORANGEN-CREME UND MOKKA-MASCARPONE-CREME



Zwei Teig- und drei Füllungsvarianten für Tartelettes zum beliebigen Kombinieren.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

ZUBEREITUNG TEIG

Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Eine Mini-Muffinform mit Backtrennspray einfetten und bemehlen. Etwa Walnussgroße Kugeln in die Mulden der Mini-Muffinform setzen und hineindrücken, so dass ein Tartelette entsteht. Bei 180 °C für etwa 10 Minuten hell backen.

ZUBEREITUNG SCHOKO-SAHNE

Sahne aufkochen. Vom Herd nehmen Schokolade in Stücke brechen. Zur Sahne geben und so lange rühren, bis sich die Schokolade gelöst hat. In ein hohes Rührgefäß füllen und kühlen.

Schokosahne schaumig rühren, San Apart einrühren und steif schlagen. Die Tartelettes mit einem Spritzbeutel befüllen. Evtl. mit Früchten dekorieren.



Die Creme reicht für 1 Portion Teig aus. Dazu passen Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, etc.

ZUBEREITUNG WEISSE SCHOKOLADEN-ORANGEN-CREME

Sahne aufkochen. Vom Herd nehmen Schokolade in Stücke brechen. Zur Sahne geben und so lange rühren, bis sich die Schokolade gelöst hat. In ein hohes Rührgefäß füllen und kühlen.

Orangensaft, Orangenschale und Stärke verrühren und aufkochen, so dass ein Pudding entsteht. Den Pudding mit Folie abdecken, so dass keine Haut entsteht und abkühlen lassen. Anschließend kurz durchrühren.

Schokosahne mit San Apart steif schlagen, Orangencreme unterheben. Die Tartelettes mit einem Spritzbeutel befüllen. Evtl. mit Früchten dekorieren.



Die Creme reicht für 1 Portion Teig aus. Als Alternative kann man etwa 30 ml Orangensaft durch Prosecco ersetzen. Dazu passen Feigen.

1-2-3 MÜRBTEIG:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Pr. Salz
- 1 Eigelb

1-2-3 SCHOKOMÜRBTEIG:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 250 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 Pr. Salz
- 1 Eigelb

SCHOKO-SAHNE:

- 200 g Sahne
- 100 g Schokolade (z. B. Zartbitter, Vollmilch, weiße Schokolade, Pfefferminzschokolade)
- 1 TL San-apart

WEISSE SCHOKOLADEN-ORANGEN-CREME:

- 200 g Sahne
- 100 g weiße Schokolade
- 100 ml Orangensaft
- Orangen (Abrieb)
- 20 g Speisestärke
- 1 TL San-apart



TARTELETTES MIT SCHOKOSAHNEFÜLLUNG, WEISSER SCHOKOLADEN-ORANGEN-CREME UND MOKKA-MASCARPONE-CREME

ZUBEREITUNG MOKKA-MASCARPONE-CREME

Mascarpone mit Kaffee, Sirup, Zucker verrühren. Schmand einrühren. Die Tartelettes mit einem Löffel befüllen. Evtl. mit Früchten dekorieren.



Die Creme reicht für 1 Portion Teig aus. Dazu passen Physalis.

Viel Spaß beim Nachmachen Eure Sally <3

MOKKA-MASCARPONE-CREME:

- 250 g** Mascarpone
- 200 g** Schmand
- 30 g** Zucker
- 3 EL** Pulverkaffee + Wasser oder Espresso
- 30 ml** Mandelsirup