

MINI-TARTELETTES MIT GIOTTO



Zarter Mürbteig mit nussiger Füllung und Giotto-Pralinen.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

20 Minuten



Kühlzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

MÜRBTEIG

Verarbeite Zucker, Butter, Mehl und Eigelb mit den Händen oder mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder in einem Mixer zu einem Mürbteig. Decke diesen ab und lasse ihn für 30 Min. im Kühlschrank ruhen. Fette 12 Mini-Tartelettes-Formen ein und bemehle sie. Rolle den Teig 3 mm dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Schneide jeweils Kreise aus, die 2 cm größer im Durchmesser sind als die Tartelettes-Formen. Lege jeweils einen Teigkreis in eine Tartelettes-Form und drücke den Teig am Rand hoch. Backe den Teig im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U für 5 Min. vor.

FÜLLUNG

Röste die Haselnüsse kurz in einer Pfanne ohne Fett an und lasse sie etwas abkühlen. Rühre die Eier für die Füllung mit Zucker und Honig cremig. Füge Nüsse, Sahne, Milch und Vanille hinzu und rühre es kurz ein.

Verteile die Füllung auf dem vorgebackenen Teig. Drücke jeweils 3 Giotto-Pralinen in die Tartelettes ein und backe die Tartelettes nun in 15 Min. fertig.

Lasse sie nach dem Backen komplett erkalten und nehme sie aus der Form.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MÜRBTEIG:

- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **200 g** Butter
- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **1** Eigelb

FÜLLUNG:

- ☐ **2** Eier
- ☐ **70 g** Zucker
- ☐ **40 g** Honig
- ☐ **300 g** Haselnüsse (gemahlen)
- ☐ **100 g** Sahne
- ☐ **2 EL** Milch
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **36** Haselnuss Pralinen (Giotto)