




Mini-Schokotartes mit Aprikosen



 Zeit gesamt
1h 20min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	60 g
Eier	1 St.
Rohrzucker	40 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Kakaopulver	1 EL
Mascarpone	125 g
Puderzucker	25 g
Schlagsahne	100 g
Aprikosen	4 St.
Minze, frisch	10 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Butter würfeln. Ei trennen. In einer Schüssel Butter mit Eigelb, Zucker, Salz, Mehl und Kakao rasch verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Zu einer Kugel formen und mind. 1 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und 4 kleine gefettete Tarteletteförmchen (oder eine große) damit auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand stehen lassen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Tartelettes mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Ofen ca. 5 Min. vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und nochmals ca. 5 Min. backen. Abkühlen lassen und Tartelettes aus den Förmchen stülpen.
4. In einer Schüssel Mascarpone mit Puderzucker vermengen. In einer weiteren Schüssel Schlagsahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und unter die Mascarpone Masse heben. Creme abschmecken und in die abgekühlten Teigförmchen füllen.
5. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen und in Spalten schneiden. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Mini-Schokotartes mit Aprikosen und Minze garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 454 kcal

Kohlenhydrate 44 g

Eiweiß 8 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 28 g
