



Schokoladige Nuss Tartelettes

Nusscreme

Die Nusscreme ist schnell gerührt, sollte aber besser am Vortag zubereitet werden oder zumindest Zeit haben auf 4-6 Grad abzukühlen!

- 160 g Sahne
- 70 g weiße Kuvertüre/Schokolade
- 20 g feine Erdnussbutter (Mandel- oder anderes Nussmus)

Die Schokolade fein hacken und zusammen mit dem Nussmus in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und darüber gießen. Einen kurzen Moment stehenlassen und dann glattrühren. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tarteletteteig.

für 6 Stück (ich habe diese [Tarteletteringe](#) verwendet). Auch die Tartelettes können gut am Vortag gebacken werden, denn sie halten sich problemlos einige Tage in einer Keksdose.

- 125 g Mehl 405
- 15 g gem. Mandeln
- 50 g Zucker
- 75 g weiche Butter
- 1 Prise Salz (Fleur de Sel)
- Vanille Natur o. als Extrakt
- 30 g verschlagenes Ei

Alle Zutaten ohne viel Kneten zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig ausrollen und in die gebutterten Tarteletteförmchen oder -ringe einlegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit sich später keine Blasen bilden. Ich habe die Tartelettes nun für eine halbe Stunde eingefroren. Das erspart das Blindbacken. Den Backofen auf 180 Grad aufheizen und die gekühlten Tartelettes goldbraun backen. (Die Backzeit richtet sich nach dem Grad des Einfrierens).

Goldene Schokoladenblätter

- ca. 70 g dunkle Kuvertüre
- ungiftige frische Blätter (am besten ungespritzte Lorbeer- oder Rosenblätter)
- essbarer Goldpuder

Die Blätter müssen gewaschen und sehr trocken sein! Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, am besten [temperieren](#), und sorgfältig mit einem Pinsel, nicht zu dünn, auf die Blätter auftragen. Ich habe festgestellt, dass sich die Unterseite von Lorbeerblättern besonders gut eignen. Die, mit der Schokolade bestrichenen, Blätter im Kühlschrank gut

durchkühlen lassen. Anschließend die Blätter sehr vorsichtig von der Schokolade abziehen. Kalte Hände sind hilfreich ;-). Mit einem Pinsel etwas Goldpulver auftragen und bis zum Dekorieren kühl stellen.

Schokoladenganache

- 60 g Zartbitterschokolade
- 60 g Vollmilkschokolade
- 60 g Sahne

Die beiden Schokoladensorten hacken und zusammen mit der Sahne über einem Wasserbad schmelzen und verrühren. Leicht abkühlen lassen.

Fertigstellung

- ca. 3 El. Erdnüsse (oder andere Nüsse)
- ca. 1 El. Pistazien
- Schokoladenspäne (selbstgemacht oder Borkenschokolade)
- verschiedene Schokokugeln

Erdnüsse grob hacken, Pistazien fein hacken. Den Boden der vorgebackenen Tartelettes mit den grob gehackten Erdnüssen füllen, dabei einige für die Deko zurückbehalten! Die kalte Nussahne mit dem Mixer locker aufschlagen und in die Tartelettes füllen. Sehr sauber gelingt das mithilfe eines Spritzbeutels, es geht aber auch mit einem Löffel. Füllt nicht zu viel hinein, es muss ja noch Platz für die Schokoganache bleiben ;-)! Diese spritzt oder streicht ihr nun über die Nusscreme. Auch hier empfehle ich, sie zu spritzen, weil der Glanz schöner wird. Tipp: Ihr könnt auch einfach einen Gefrierbeutel nehmen. Jetzt dürft ihr die Tartelettes nach Herzenslust mit den gehackten Nüssen und der Schokolade, sowie euren vorbereiteten Schokoladenblättern dekorieren.

