



SCHOKOLADETARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 25 TARTELETTES

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

600 g Frischer, süßer Müsbeteig

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

10 g Vanillezucker

50 Zucker

2 EL Kakaopulver

4 TL Lösliches Kaffeepulver

2 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und in die befetteten Tarteletteformen geben.
3. QimiQ, Schokolade, Vanillezucker und Zucker zusammen über Wasserdampf schmelzen.
4. Kakaopulver und Nescafé einrühren etwas auskühlen lassen. Eigelb zügig untermischen.
5. Masse in die Tartelettes füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.