



MINI SCHOKOLADETARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 30 TARTELETTES

30 Tarteletteschalen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis

40 g Zucker

2 g Vanilleextrakt

35 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

60 g Milkschokolade

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen schmelzen und mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In Tarteletteschalen füllen, gut durchkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.