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 Classic
40 g	Zucker
2 g	Vanilleextrakt
35 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
60 g	Milchschokolade

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.