

# Schoko-Tartelettes

mit Pekannuss-Crunch



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Für den Teig:

350 g Mehl  
250 g Butter  
100 g Puderzucker  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Ei

1 Prise Salz

### Für die Schokofüllung:

200 g Zartbitterschokolade  
100 g zimmerwarmer Frischkäse  
(naturbelassen)

### Für den Pekannuss-Crunch:

100 g Pekannüsse  
50 g Honig  
2 EL Wasser  
1 Prise Salz

### Zum Servieren:

4 Kugeln Vanilleeis

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Honig mit Wasser in einen Topf geben und erhitzen, bis er sich verflüssigt – danach die Nüsse und das Salz untermischen, alles kräftig karamellisieren und auf einem Backpapier auskühlen lassen.

2. Für den Teig alle Zutaten (außer Schokolade und Frischkäse) zu einem mürben Teig verkneten und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die abgekühlten Nüsse grob hacken und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

4. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen und Kreise mit den Tarteförmchen ausstechen.

5. Die Förmchen danach mit etwas Butter ausfetten, die Teigböden hineindrücken und noch einmal für 10 Minuten kalt stellen.

6. Danach für 6–8 Minuten im Ofen blind backen, bis die Ränder goldbraun sind, und im Anschluss gut abkühlen lassen.

7. Derweil ein Wasserbad aufsetzen und die Schokolade darüber schmelzen – den Frischkäse langsam mit dem Schneebesen einrühren und die flüssige, glatte Masse in die Tarteböden füllen.

8. Etwas von dem Pekannuss-Crunch darüber geben und erneut alles abkühlen lassen und später mit Eiscreme servieren.