



Mini-Schokotartes mit Aprikosen



Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
👉 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Butter | 60 g |
| Eier | 1 St. |
| Brauner Zucker | 40 g |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 100 g |
| Kakaopulver | 1 EL |
| Mascarpone | 125 g |
| Puderzucker | 25 g |
| Schlagsahne | 100 g |
| Aprikosen, frisch | 4 St. |
| Minze, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Butter würfeln. Ei trennen. In einer Schüssel Butter mit Eigelb, Zucker, Salz, Mehl und Kakao rasch verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Zu einer Kugel formen und mind. 1 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und 4 kleine gefettete Tarteletteförmchen (oder eine große) damit auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand stehen lassen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Tartelettes mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Ofen ca. 5 Min. vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und nochmals ca. 5 Min. backen. Abkühlen lassen und Tartelettes aus den Förmchen stülpen.
4. In einer Schüssel Mascarpone mit Puderzucker vermengen. In einer weiteren Schüssel Schlagsahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben. Creme abschmecken und in die abgekühlten Teigförmchen füllen.
5. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen und in Spalten schneiden. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Mini-Schokotartes mit Aprikosen und Minze garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 454 kcal |
| Kohlenhydrate | 44 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 28 g |