

Kulinarische Festtage

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – März-April 2019

Rezept: Exklusiv von Johann Lafer für Lindt/Foto: © JanBrettschneider

## Kleine Schoko-Himbeer-Tartelettes

### *Zutaten für ca. 6 bis 8 kleine Tartelettes:*

150 g Mehl • 2–3 TL Kakaopulver • insgesamt  
 100 g Puderzucker • 75 g weiche Butter •  
 150 g Lindt Excellence 70 % • 50 ml Sahne •  
 150 g griechischer Sahnejoghurt 10 % Fett •  
 500 g frische Himbeeren • nach Belieben  
 3 EL Himbeergeist • 2–3 EL Vanillezucker •  
 50 g Löffelbiskuit • nach Belieben gehobelte  
 Schokolade zum Bestreuen



### *Zubereitung:*

Ofen auf 180 °C vorheizen. Schokolade fein raspeln. Butter und 75 g vom Zucker mit einem Handrührgerät in ca. 5 Min. schaumig schlagen. 2 Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, darübersieben und unterrühren. Dann die fein geraspelte Schokolade zusammen mit der Milch unterheben. Papierförmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen, Muffins im heißen Ofen ca. 30 Min. backen. Danach erkalten lassen. Inzwischen Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. 2 Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g vom Zucker einrieseln lassen. Eigelb zusammen mit Vanille und restlichem Zucker sowie 2 EL kaltem Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Eigelbschaum auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Frischkäse zufügen und alles glatt und klümpchenfrei miteinander verrühren. Eischnee unterheben. Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen und für ca. 30 Min. kalt stellen. Anschließend auf die Schoko-Muffins spritzen. Mandarinenfilets klein schneiden und auf der Crème verteilen. Alles mit etwas gehobelter Schokolade bestreuen.