

Nougat-Tartelettes mit Erdbeeren

Knuspriger Mürbteig, cremig-schokoladige Füllung und fruchtig-süße Erdbeeren – ich bin jetzt noch ganz begeistert davon. Diese kleinen, süßen Teilchen sind bestens geeignet fürs Party-Buffet oder zum gemütlichen Kaffeetrinken am Wochenende. Sie lassen sich ganz nach Geschmack belegen – zur Schoko-Nougat-Füllung passt ja fast alles... ob frische Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder Mango – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Die Tartelettes können auch schon gut vorgebacken und einige Tage kühl und luftdicht verpackt gelagert werden.



Zutaten (für ca. 8 Tartelettes):

Teig:

- 80 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 50 g kalte Butter
- 25 g Zucker

- **1/2 TL abgeriebene Zitronenschale**
- **1 Eiweiß**
- **1 Prise Salz**

Füllung:

- **100 g schnittfester Nougat**
- **100 g Zartbitterschokolade**
- **100 g Sahne**
- **ca. 250 g Obst nach Belieben**

Alle Teigzutaten mischen und zu einem Teig verkneten – das geht gut von Hand oder mit den Knethaken des Rührgeräts. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen (geht auch über Nacht). Tarteletteförmchen bei Bedarf einfetten (bei Silikonformen entfällt das). Teig in 2-3 Portionen teilen und jeweils dünn ausrollen (ca. 1,5 mm). Mit einem Glas, dessen Durchmesser etwas größer ist als die Tarteletteförmchen, Kreise ausstechen und in die Formen geben. Rand vorsichtig andrücken. Böden mit einer Gabel mehrfach einstechen und im heißen Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

Für die Füllung die Schokolade hacken, Nougat in Stücke schneiden. Beides mit der Sahne in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur unter Rühren schmelzen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Füllung in die erkalteten Tartelettes geben und kalt stellen, damit die Masse fest wird. Obst vorbereiten, evtl. in Stücke schneiden und vor dem Servieren darauf verteilen.



Dieses Rezept schicke ich gleich rüber zu Ullatrulla backt und bastelt, die gerade ein Blogevent zum Thema 'Pink, pink, pink sind alle meine Törtchen' veranstaltet (rot darf auch mit machen *g*).



Pink, pink, pink sind
alle meine Törtchen ...

Blogevent von
ullatrullabacktundbastelt

14. Juni bis
19. Juli 2015