

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 22.06.2023

**Schokoladen-Tarteletten mit Johannisbeer-Zitronenthymian-Gelee
Für 4 Stück**

Zutaten:

Für den Kakao-Mürbeteig:

50 g kalte Butter
75 g Weizenmehl (Type 405)
1 Teelöffel Back-Kakao
25 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Größe M)

Für die Johannisbeergelee-Creme:

50 g weiße Kuvertüre
100 g Crème fraîche
10 g Zucker
2 EL Johannisbeergelee mit
Zitronenthymian (Siehe Extrarezept)
200 g Schlagsahne
250 g Johannisbeeren
Zitronenthymian zum Dekorieren

Außerdem:

4 Tartelette-Förmchen mit
herausnehmbarem Boden (à ø 10 cm)
Butter und Mehl für die Förmchen
Backpapier (1 Bogen längs und quer halbiert)
Linsen zum Blindbacken



Zubereitung:

1. **Für den Schokoladen-Mürbeteig** die Butter würfeln. Mehl und Kakao mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb und Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührers kurz zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.
3. Inzwischen die Tarteletteförmchen fetten und mit Mehl ausstäuben.
4. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Inzwischen den Teig in 4 Portionen teilen und am besten zwischen Backpapier jeweils rund (ø 14 cm) ausrollen, jeweils locker in die Förmchen legen und überstehende Ränder begradigen.
6. Teig jeweils mit Backpapier belegen und mit Linsen auffüllen.

Tip: Wenn Sie das Backpapier zuerst zusammenknüllen und dann wieder glattstreichen, lässt es sich besonders einfach in die Förmchen legen.

7. Tarteletten im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel etwa 12 Minuten blind backen.

8. Backpapier und Linsen von den Tarteletten entfernen. In den Förmchen auf einem Gitter abkühlen lassen.
9. Inzwischen **für die Johannisbeergelee-Creme** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. Kuvertüre, Crème fraîche und Zucker in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen.
10. Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Johannisbeergelee unterrühren und 10 Minuten abkühlen lassen.
11. Inzwischen die Sahne in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Sahne in 2 Portionen mit einem Schneebesen unter die Schokoladencreme heben und in die Tarteletten füllen. Tarteletten in den Förmchen 30 Minuten kaltstellen.
12. Inzwischen die Johannisbeeren in kaltem Wasser kurz waschen, sehr gut abtropfen lassen und von den Rispen streifen.
13. Tarteletten aus den Förmchen heben und mit Johannisbeeren und Zitronenthymian verzieren.