# REZEPT FÜR TARTELETTES MIT SCHOKOCREME UND BEEREN

## TARTELETTES MIT SCHOKOCREME UND BEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

**für 8 Tartelettes | 55 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit**

### Zutaten

- 200 ml Rapsöl
- 120 g Mehl
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 25 g Kakao
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (ca. 40 g)
- 2 TL Backpulver
- 50 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 1 TL gem. Zimt
- 4 Eier (M)
- 250 g Schlagsahne
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange
- 500 g frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)
- 100 g Johannisbeergelee

4873

## ZUBEREITUNG

| 634 | 8 | 50 | 41 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| pro Stück ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. 8 Tartelette-Förmchen (à ca. 8 cm Ø) mit etwas Öl fetten und mit 20 g Mehl ausstäuben.

2. Für den Teig 120 g Puderzucker, 15 g Kakao und übriges Mehl mit Puddingpulver, Backpulver, Mandeln und Zimt mischen. Eier und restliches Öl verquirlen und unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen und diese auf ein Backblech setzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Förmchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Dann Tartelettes aus den Förmchen lösen.

3. Für die Schokocreme Sahne steif schlagen. Restlichen Puderzucker und Kakao darüber sieben und mit Orangenschale kurz unterrühren. Tartelettes mit etwas Orangensaft beträufeln, dann Schokocreme darauf verteilen.

4. Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Auf den Tartelettes verteilen. Johannisbeergelee unter Rühren erhitzen und heiß darüber träufeln. Tartelettes bis zum Servieren kühl stellen.