

Mini-Zebra-Tartelettes mit Milch-Schnitte®

(6 Stück)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

6 Stück Milch-Schnitte®
90g kalte Butter + Fett für die Form
100g Zucker
1 Eigelb
150g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
100ml Sahne
150g weiße Schokolade
1 kleine Mango
Außerdem: trockene Erbsen zum Blindbacken



Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 20-25 Minuten
Kühlzeit: ca. 3 Stunden



Zubereitung:

1. Butter, 50 g Zucker, Eigelb und Mehl zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 6 Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen (Ø 12 cm) ausrollen. Teig in gefettete Tartelette-Formen (Ø 10 cm) legen und den Rand andrücken. Böden mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Backpapier belegen. Erbsen in die mit Backpapier ausgelegten Förmchen einfüllen, damit der Teig beim Backen nicht aufgeht. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas Stufe 3, Umluft 160°C) für 20-25 Minuten Blindbacken*. Für die Füllung Schokolade hacken, 60 ml Sahne aufkochen, Schokolade darin schmelzen und mit Folie abgedeckt abkühlen lassen. Tartelettes auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, Erbsen und Backpapier entfernen und Böden aus der Form lösen.
2. Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden, ausgekühlte Mürbeteigböden mit Mango belegen und mit Schokoladen-Sahne-Creme füllen. 6 Stück Milch-Schnitte® der Länge nach in 3 Streifen schneiden und mit der Schnittseite nach oben in die Creme drücken (ggf. die Streifen etwas zurechtschneiden). Dabei einen Abstand von ca. 1 cm zwischen den Streifen lassen. Tartelettes ca. 3 Stunden kalt stellen.
3. Restlichen Zucker (50 g) in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen, übrige Sahne (40 ml) angießen, kurz aufkochen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mini-Zebra-Tartelettes mit Karamell-Sauce garnieren und servieren.

Tipp: Anstelle der Mango können Sie auch andere Obstsorten wie z.B. Äpfel, Birnen, Pfirsiche verwenden.

* **Blindbacken** ist eine Technik zum Backen eines Teigbodens, bei der der Boden mehrfach eingestochen, mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchten oder Reis beschwert wird, um das Aufgehen des Teigrandes während des Backvorgangs zu verhindern, so dass eine hohle Form für Füllungen entsteht