Torteletts mit Schokocreme und Erdbeeren

Die Torteletts mit Schokocreme und Erdbeeren schmecken nicht nur unheimlich gut, sie sehen auch toll aus.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

150 g	Mehl
50 g	Staubzucker
100 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Messerspitze	Backpulver
6 Stk.	Frische Erdbeeren
	Minzeblätter
	Staubzucker

Schokocreme

375 g	Schlagobers
225 g	Kochschokolade

Zubereitung

1. Torteletts mit Schokocreme und Erdbeeren ist ein besonders leckeres Mürbteig Rezept. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. In der Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken und das Eigelb mit Staubzucker und Vanillezucker dazugeben. Die kalte Butter hinzufügen und mit den Händen zu einen glatten Mürbteig verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

2. Schlagobers in einem Topf erwärmen, nicht kochen. Die Kochschokolade fein hacken und in den warmen Schlagobers rühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die fertige

Schokocreme zirka 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

3. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der Teigwalze ca. 4mm dick ausrollen. 12 Kreise (ca. 12 cm) ausstechen. Die Teigkreise in gefettete Tortelett-Förmchen (7 cm, 3 cm hoch) legen und am Rand in die Rillen drücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Torteletts im vorgeheizten Backofen beim Umluft 175C° 15 Minuten backen und danach auskühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

4. Die Schokocreme mit einem Schneebesen kurz aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Creme in die Torteletts spritzen. Erdbeeren halbieren und auf die Torteletts setzen. Mit Minzeblätter verzieren und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Für die Dekoration können auch andere Früchte verwendet werden. Oder auch Streusel, Kaffeebohnen und Schokoraspeln.