

## Tartelettes mit Schwarzwälder Trüffelcreme



### Zutaten:

#### Für den Teig:

- 175 g Mehl (Typ 405)
- 75 g Puderzucker
- 80 g Butter
- 25 g geriebene Nüsse
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz



#### Für die Trüffelcreme:

- 250 g dunkle Schokolade (60 % Kakaoanteil)
- 50 g Butter
- 200 g Sahne
- 2 cl Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.

### Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Puderzucker, gemahlene Nüsse und 1 Prise Salz gründlich vermischen. Eiskalte Butter in kleinen Stücken zugeben und alles mit einem großen Messer durchhacken. Die entstehenden Brösel zwischen den Handflächen rasch zu einer sandigen Masse verreiben. Dann das verquirlte Ei hinzugeben und schnell einen glatten Teig formen. Den Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1,5 Stunden kühlen.

Die Tartelettesformen ausbuttern und kühl stellen.

Den Mürbeteig dünn (2 mm) ausrollen und daraus Kreise ausstechen. Tipp: z. B. mit einem Ausstecher oder dem Rand einer Schale, die größer als die Förmchen ist.

Die Teigkreise in die Förmchen drücken, einen Rand hochziehen und den überstehenden Rest mit einem Messer abstreichen.

Nun den Teig in den Förmchen 20 Minuten kühlen. Danach auf ein mit Backpapier (besser Backmatte) belegtes Backblech stellen. Den Backofen auf 195°C (Umluft 175°C) vorheizen.

Die Tartelettes im Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Tartelettes aus der Form nehmen.

Für die Trüffelcreme die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Sahne und das Kirschwasser zum Kochen bringen und danach sofort vom Herd ziehen. Die heiße Flüssigkeit nach und nach zur gehackten Schokolade geben und rühren, bis sich die Schokolade auflöst. Die Butter hinzufügen und verrühren.

Die Schokoladencreme mit Folie abdecken und abkühlen lassen, bis die Creme dickflüssig und glatt geworden ist.

Die Törtchen mit der Creme füllen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Mit Pistazien und geraspelter Schokolade bestreuen und servieren.

Tipp: Falls Teig übrig bleibt, kann dieser gut eingefroren werden.