

Caramel-Schokoladen-Tartelettes mit Fleur de sel



Zubereitungszeit

30 Minuten + mind. 30 Minuten kühlstellen +
ca. 15 Minuten backen + fest werden lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 440 kcal

Eiweiss: 7 g

Fett: 25 g

Kohlenhydrate: 45 g

Tipps zu diesem Rezept

- Schneller gehts mit gekaufter Dulce de leche.

- [Dulce de leche](#)

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Kakao und Puderzucker in eine Schüssel geben und mischen. Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen den Händen bröselig reiben. Eigelb dazugeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig in Klarsichtfolie verpackt mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl 2–3 mm dünn auswallen. Rondellen à 11 cm Ø ausstechen. Diese in Förmchen legen und mit einer Gabel dicht einstechen. Teig mit Hülsenfrüchten beschweren. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Tartelettes auskühlen lassen, Hülsenfrüchte entfernen.
3. Schokolade hacken. Rahm und Schokolade über dem heissen Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Glatt rühren. Dulce de leche auf die Tarteletteböden streichen. Fleur de sel darüberstreuen. Schokolade gleichmässig darüberverteilen, glatt streichen. Tartelettes im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten für 4 Stück

- 4 Tarteletteförmchen à 10 cm Ø
- 75 g dunkle Schokolade
- 0.5 dl Rahm
- 6 EL Dulce de leche
- 0.25 TL Fleur de sel

Teig

- 70 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 25 g Puderzucker
- 40 g Butter, kalt
- 1 Eigelb
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken