

KAKAOCREME-TARTELETTES MIT BEEREN



KAKAOCREME-TARTELETTES MIT BEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 8 Tarteletts: | 55 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 200 ml Rapsöl
- 120 g Mehl
- 170 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 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



_470

ZUBEREITUNG

634

Kcal

pro Stück

8

Gramm

Eiweiß

50

Gramm

Kohlenhydrate

41

Gramm

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 140 g [Kakao-Puderzucker](#) und übriges Mehl mit Puddingpulver, Backpulver, Mandeln und Zimt mischen. Eier und restliches Öl verquirlen und unterrühren. Teig in 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 Kakaocreme Sahne steif schlagen. Restlichen Kakao-Puderzucker darüber sieben und mit Orangenschale kurz unterrühren. Tartelettes mit etwas Orangensaft beträufeln, dann Kakaocreme 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.

Obst: Johannisbeer, Erdbeer, Himbeer, Heidelbeer