



Erdbeer-Schokoladen-Tartelettes

Zutaten für 10 Tartelettes:

10	HUG Choco-Tartelettes „Filigrano“, Ø 7 cm, Art. 95025
75 g	Schlagcreme universell,
150 g	Fruchtpüree „Erdbeer“,
50 g	Eigelb, pasteurisiert
75 g	Kuvertüre dunkel
75 g	Kuvertüre Vollmilch
10 g	Callebaut Schokoladen-Callets
	811, Zartbitter,
	Dekor-Mischung „Victory“,
10	frische Erdbeeren
	optional: frische Minzblätter

Schlagcreme, Fruchtpüree und Eigelb auf 82 °C erhitzen. Kuvertüren zugeben, schmelzen und die Creme zu einer glatten Masse verrühren.

Schokoladen-Callets in die Tartelettes einstreuen. Ganache einfüllen und mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühlen lassen. Mit Dekoren und Erdbeeren garnieren.



Tipp

Minzblättchen verleihen dem Erdbeer-Dessert eine ansprechende Optik und ein besonders erfrischendes Aroma.