

## Schokoladen Tartelettes -LOW CARB

**Das Rezept ergibt 8 Tartelette Förmchen mit einem Durchmesser von 10cm, Backtemperatur 180°C**

Der Mürbeteig muss einen Tag vorher hergestellt werden, damit er durchkühlen kann.

### **Zutaten Mürbeteig:**

130g Weidemilch Butter gekühlt  
70g Birkenzucker  
110g Mandelmehl  
1 Stk. Ei  
Mandelgrieß zum Ausrollen  
Dunkle zuckerfreie Schokolade zum Auspinseln

### **Herstellung:**

Alle Rohstoffe mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem Teig kneten. Über Nacht kühl stellen.

Den Backofen vorheizen und die Tartelette Förmchen mit Butter einfetten. Den Mürbeteig vorsichtig ausrollen. Da der Teig ein wenig klebt, lässt er sich besser mit Mandelgrieß ausrollen. Die Förmchen mit dem Teig auslegen und abbacken. Nach dem Backen die Tartelettes nicht aus der Form lösen. Zunächst mit zuckerfreier Schokolade bestreichen. Ist diese festgeworden, die Mürbeteig Tartelettes vorsichtig aus der Form lösen.

### **Zutaten Schokokrem:**

250g Weidemilch  
45g Birkenzucker  
30g Eigelb  
170g keato Schokolade 72 %

### **Herstellung:**

Milch, Birkenzucker und Eigelb über dem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 82°C erhitzen. Vom Feuer nehmen und die grob gehackte Schokolade einrühren. Am besten mit einem Stabmixer nochmal emulgieren. Die Krem bis kurz unter den Rand in die Tartelette Förmchen füllen und die Tartelettes für 1-2 Stunden kühl stellen. Mit Früchten und gehobelter Schokolade garnieren und servieren.