



## Schoggi-Tartelettes

 35 Min. + 50 Min. kühl stellen + 10 Min. backen

Für 6 Tartelettes-Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet und bemehlt

<b>120 g Mehl</b> <b>50 g gemahlene Mandeln</b> <b>2 EL Kakaopulver</b> <b>80 g Zucker</b> <b>2 Prisen Salz</b> <b>80 g Butter, kalt</b> <b>1 Ei</b>	Mehl, Mandeln, Kakaopulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig sechsteln, zu Kugeln formen, in die vorbereiteten Förmchen drücken. Böden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 30 Min. kühl stellen. Ofen auf 220 Grad vorheizen.
	<b>Blindbacken:</b> ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Tartelettes-Bödeli aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
<b>250 g dunkle Schokolade</b> (z. B. Crémant) <b>2½ dl Vollrahm</b> <b>2 EL Apricotine,</b> nach Belieben	Schokolade fein hacken. Rahm in einer Pfanne warm werden lassen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade und Apricotine begeben, Schokolade schmelzen, glatt rühren, auskühlen. Masse ca. 20 Min. kühl stellen, durchrühren, auf die Tartelettes-Bödeli verteilen.
<b>250 g Erdbeeren</b> <b>Puderzucker</b> zum Bestäuben	Erdbeeren vierteln, auf die Tartelettes verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

**Lässt sich vorbereiten:** Tartelettes-Bödeli ca. 2 Tage im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

**Stück:** 705 kcal, F 49 g, Kh 48 g, E 10 g