Schoko-Tartelettes für Huriel

Schokolade – definitiv ein Grundnahrungsmittel, oder?
Was wäre ein Leben ohne sie und was wäre Gebäck erst ohne sie! Auf Kakao in Tafelform könnte ich ja noch verzichten. Aber Backwaren ohne Schokolade? Niemals!!
Der Chefinformatiker dieser Seite (ich habe nur einen, aber er verdient diese Bezeichnung trotzdem, weil ich ohne ihn völlig hilflos wäre ;), scheint das auch so zu sehen. Er bezeichnet Pudding als sein *„Kryptonit“* und auf die Frage, welche Sorte denn in seinen Kuchen soll, kam die klare Antwort: Schokolade!
Deswegen hier also meine Variante der Zitronen- Baiser- Tarte mit Schokoladencreme:

[Für eine Springform/ Pieform oder ca. 10 kleinere Tarte- Förmchen]

Für den Teig:
100 g Mehl
100 g Vollkornmehl
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Ei
125 g kalte Butter
Hülsenfrüchte und Backpapier zum Blindbacken

Für die Creme:
250 ml Milch
60 g Zucker
2 EL Schokopuddingpulver
50 g fein gehackte Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
85 g Butter
3 Eigelb (aus dem Eiweiß z.B. Schoko- Makronen backen)
1 Prise Salz
(wer es richtig schokoladig- schwarz mag: noch 2 gehäufte EL Kakaopulver dazugeben)

Teigzutaten rasch verkneten und ca. 1 Stunde kühlen.
In dieser Zeit alle Zutaten für die Creme richten und beim Hacken der Schokolade nicht zu viel von derselben naschen.
Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, die Pie-/Springform (Ø 26 cm) damit auslegen, einen Rand formen. Mit Backpapier bedecken und

mit Hülsenfrüchten beschweren, 20 Minuten backen.
Dann Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 5 Minuten backen.
In der Zwischenzeit die Milch erhitzen, vom Herd nehmen und den Zucker und die Schokolade darin auflösen, Salz und evtl. Kakaopulver zugeben.
Das Puddingpulver einrühren und die Masse unter stetem Rühren so lange erhitzen, bis sie andickt.
Topf vom Herd nehmen, Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist und dann das Eigelb zugeben.
Topf noch einmal auf den Herd stellen und die Creme 5-6 Minuten weiter rühren, bis sie schwer vom Löffel fällt.
Auf den Teig geben und weitere 10- 15 Minuten backen.
Auskühlen lassen, aus der Form lösen und kalt mit Puderzucker bestäuben.
Beim Servieren passt auch Schlagsahne gut dazu.[nurkochen]

Ich habe statt einer großen mehrere kleine Förmchen genommen. Das ist natürlich etwas aufwändiger, aber sieht sehr hübsch aus und ist ein tolles Geschenk.
Da meine Törtchen ja als Geschenk gedacht waren, habe ich sie in einen Karton gepackt und die Zwischenräume mit Servietten rutschfester gemacht.
Leider hatte ich keine passende Tüte für den Karton… Also musste Kreativität her. Wie ihr seht habe ich die Kordel um zwei Ecken geschlungen, unter dem Karton sind die Bänder zusammen gebunden zur Fixierung und oben dient eine weitere verbindende Kordel als Griff, den ich mit Knoten ebenfalls fixiert habe, damit er nicht hin und her rutschen kann.
Fertig ist die improvisierte Tragevorrichtung, auf die ich zugegebenermaßen ein kleines bisschen stolz bin, weil meine Mutter und ich sie ganz alleine entwickelt und realisiert haben =)

Somit war dieser Tag einer mit doppeltem Glückserlebnis: einen Anlass zum Backen, eine Möglichkeit zu Schenken und die Bestätigung, dass zumindest ein klitzekleiner Teil meines Gehirns zur Ingenieurin taugt.
Ich wünsche euch einen ebenso befriedigenden Tag, hoffentlich mit einem guten Stück Kuchen und viiieeel Genuss!
Eure
Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email