



Schoko-Tartelettes mit Himbeer und Schoko-Dekor

Für 10 Tartelettes:
.....

10 Choco-Tartelettes, Art. 34825

5 Dekor „Twister“, Art. 70125

5 Himbeeren

400 g dunkle Schokolade

100 g Butter

6 Eier

400 ml Sahne
.....

- 1 Die Eier trennen. Eiweiß und Sahne jeweils steif schlagen. Die Butter und die Schokolade zusammen in einem Wasserbad schmelzen.
- 2 Währenddessen die Eigelbe in einer großen Schüssel mit 2 EL heißem Wasser cremig schlagen, den Zucker hinzugeben und cremig rühren. Danach zuerst die geschmolzene Schokomasse unterheben und dann den Eischnee und die Sahne unterziehen. Anschließend zwei Stunden kalt stellen.
- 3 Die abgekühlte Masse dann in die Tartelettes füllen und nach Belieben mit Himbeeren oder Dekor-Stäbchen dekorieren.