



ovomaltine

# SCHOKO-MANDEL-TARTELETTES MIT HEIDELBEEREN

## OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
6 Förmchen



**Zubereitungszeit**  
60 - 90 Minuten

**Die kleinen Schoko-Mandel-Tartelettes mit Heidelbeeren sind der Hingucker bei jedem Anlass.**

### Zutaten

170 g	Mehl
70 g	gemahlene Mandeln
40 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb
100 g	kalte Butter
etwas	Butter für die Förmchen
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
1	Handvoll Hülsenfrüchte zum Blindbacken
150 g	Ovomaltine Crunchy Cream
150 g	Sahne
125 g	Heidelbeeren
3 TL	flüssiger Honig
1 EL	Pistazienkerne

### Zubereitung

- ★ Für den Teig Mehl, Mandeln, Puderzucker und eine Prise Salz auf der Arbeitsfläche mischen. Das Eigelb und die klein gewürfelte Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
- ★ Den Backofen auf 160 Grad vorheizen, die Förmchen ausbuttern und mit Mehl ausstauben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwas größer als die Förmchen ausstechen und die Förmchen damit auskleiden. Backpapierkreise ausschneiden, auf die Teigböden legen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Die Tartelettes-Böden 18 bis 20 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 150 Grad) backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- ★ Für die Füllung die Ovomaltine Crunchy Cream mit der Sahne erwärmen, glatt verrühren und 1 Std. kalt stellen. Dann mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.
- ★ Die Tartelettes mit der Schokocreme bestreichen. Die Heidelbeeren darauf geben und den Honig darüber träufeln. Die Pistazien hacken und darüber streuen.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

