

Rezept:
Vanessa Wilbert

Freitag, 16. Juli 2021

Schokotartelettes mit Himbeermousse und Beeren

Rezept für ca. 12 Stück

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süß

Zutaten:

Für die Schokoladen Tartelettes:

270 g Mehl
14 g Backpulver
25 g Kakao
170 g Zucker
230 ml Sojadrink oder andere vegane Milchalternative
etwas Pflanzenfett zum Ausfetten der Förmchen

Für die Himbeermousse:

300 g vegane Schlagcreme
4 TL Sahnesteif
100 g Himbeerpüree
2 TL Vanillezucker

Außerdem:

etwas Konfitüre nach Wahl
400 g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren)
3 Zweige frische Minze
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ca. 12 Tartelette-Förmchen (ca. 12 cm Durchmesser mit leicht erhöhtem Boden) ausfetten.
3. Für den Teig Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben. Zucker und Sojadrink zugeben und zu einem glatten Teig verrühren und in die gefetteten Tartelette-Förmchen geben.
4. Im vorgeheizten Ofen die Schoko-Tartelettes ca. 20 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Beeren evtl. putzen, abbrausen und auf einem Küchentuch trocknen.
6. Für die Füllung die Schlagcreme etwas aufschlagen, Hälfte Sahnesteif zugeben und standfest aufschlagen.
7. Das Himbeerpüree mit restlichem Sahnesteif und Vanillezucker anrühren und unter die Schlagcreme heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
8. Die Tartelettes werden mit der gestürzten Seite nach oben gefüllt. Mit einem Teelöffel etwas Konfitüre auf den Boden streichen. Dann die Himbeermousse auftragen.
9. Die Tartelettes mit den Beeren dekorieren.

Tipp: Die Beeren-Tartelettes noch mit dunkler geschmolzener Kuvertüre filieren und mit einem Minzblatt dekorieren.

