

Tartelette mit Karamell

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

150
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Für 8 Tartelettes

Für die Tartelette-Böden

160 g Weizenmehl Type 405
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Prise(n) Salz
80 g Puderzucker
120 g kalte Butter
1 Ei
50 g Zartbitterkuvertüre

Für die Schokoladen-Ganache

80 g dunkle Schokolade
80 g Sahne

Für die Karamell-Füllung

175 g Zucker
100 g Sahne
150 g Butter
1 Prise(n) Salz

Für das Bruchkaramell-Topping

150 g Zucker

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Frischhaltefolie
Teigroller
Runder Ausstecher oder großes Glas

8 Tartelette-Förmchen mit herausnehmbarem Boden
Alternativ: Muffinblech
Auskühlgitter
Spritzbeutel
Zuckerthermometer oder digitales Kochthermometer
Silikonmatte oder Dauerbackfolie

Ein Tartelette mit Karamell ist ein **Kleinod**, ein süßer runder Schatz. **Knusprig kross** und dabei **zart schmelzend, süß** und **herb**, komplex und doch eigentlich verblüffend simpel. Eine kleine Komposition geschrieben in Pâtisserie, ein Kunstwerk aus Zucker und Schokolade. Es erfordert ein wenig Zeit und lässt sich nicht gern hetzen. Du brauchst also etwas Geduld, vielleicht sogar ein bisschen **Hingabe**. Dafür wirst du mit einem Naschwerk belohnt, dass auf jeder Kaffeetafel mindestens so prunkvoll erstrahlt, wie das Bernsteinzimmer.

- 1 -

Kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Salz und Puderzucker in eine Rührschüssel geben. Küchenmaschine mit Flachrührer auf langsamer Stufe laufen lassen und nach und nach Butterwürfel zur Mehlmischung hinzugeben. 2-3 Minuten kneten, bis keine großen Butterstücke mehr sichtbar sind und der Teig eine krümelige Konsistenz hat.

- 2 -

Ei hinzugeben und nur so lange kneten, bis der Teig sich verbunden hat. Aus der Schüssel nehmen, schnell zu einer rechteckigen Platte formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen.

- 3 -

Teig gleichmäßig auf eine Dicke von 2-3 mm ausrollen.

Tartelette mit Karamell

Mit einem Ausstecher oder Glas, dessen Durchmesser 4 cm größer ist als das der Tartelette-Förmchen, 8 Kreise ausstechen. Gegebenenfalls Teigreste nochmal ausrollen. Teigscheiben in die Förmchen geben und leicht andrücken, den Rand mit einem Messer begradigen. 20 Minuten kühlstellen.

Alternativ: 12 kleinere Teigscheiben in ein Muffinblech geben und ebenfalls kühlstellen.

- 4 -

Teig in der Form mehrmals mit einer Gabel einstechen, im vorgeheizten Ofen je nach Größe 15-18 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter 20 Minuten auskühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen.

- 5 -

Währenddessen die Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad temperieren: erst auf ca. 40 °C erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Vom Wasserbad nehmen und unter ständigem Rühren auf 28-29° C abkühlen lassen. Dann nochmals vorsichtig über dem Wasserbad auf 30-31° C erhitzen. In einen kleinen Spritzbeutel füllen und die ausgekühlten Tartelette-Böden mit Streifen verzieren. 20 Minuten kühl stellen.

- 6 -

Für die Schokoladen Ganache die Zartbitterschokolade hacken. In einem kleinen Topf die Sahne auf 70° C erhitzen, Topf vom Herd nehmen und die Schokolade unter ständigem rühren darin auflösen. Kurz abkühlen lassen, dann die Ganache in einen Spritzbeutel füllen und den Boden aller Tartelettes mit einem mittelgroßen Klecks Ganache füllen. Wieder 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 7 -

Für die Karamell-Creme die Butter in kleine Stücke schneiden. Den Zucker in einem großen Topf über mittelhoher Hitze schmelzen und auf 150° C ankaramellisieren lassen. Sahne hinzufügen, Herd auf mittlere Hitze reduzieren und glattrühren. Zuletzt Butter und Salz hinzufügen und unter ständigem Rühren leicht eindicken. Die Masse sollte eine goldbraune Farbe und etwa 118-120° C haben und cremig, aber fließfähig sein. Vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, dabei

gelegentlich durchrühren.

- 8 -

Karamell-Creme in die Tartelettes füllen und wieder 20 Minuten kühl stellen.

- 9 -

Für das Bruchkaramell-Topping die Silikonmatte oder Dauerbackfolie bereitlegen. Den Zucker in einer großen, beschichteten Pfanne über mittelhoher Hitze schmelzen und auf 165-170° C erhitzen, bis das Karamell eine tiefe, bernsteinartige Farbe hat. Zügig auf die vorbereitete Matte ausgießen, sodass sich eine zusammenhängende Fläche bildet. 20-30 Minuten auskühlen lassen. Mit einem großen Kochlöffel in klare Scherben brechen. Einen Teil der Scherben nach Belieben feiner mahlen.

- 10 -

Tartelettes mit Bruchkaramell dekorieren. Bis zum Servieren gegen Feuchtigkeit geschützt bei kühler Raumtemperatur lagern.