

KARAMELL-KAFFEE TARTELETTES MIT WEISSER SCHOKOLADE



ZUTATEN für 8 Tartelettes

- 200 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 2 Eier
- 125 g Butter
- 100 ml Milch
- 150 g Sahne
- 100 g weiße Schokolade, gehackt
- 130 g filled Caramel Drops with Arabica Coffee (von Cavendish & Harvey)
- 1 Eigelb
- 50 g brauner Zucker

ZUBEREITUNG

- Mehl, Puderzucker, 1 Ei und Butter verkneten
- Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
- Milch und Sahne in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen
- Bonbons grob zerhacken und zur Sahnemischung geben
- Unter Rühren aufkochen lassen, bis sich die Bonbons vollständig aufgelöst haben
- Schokolade zugeben und unterrühren, bis diese vollständig geschmolzen ist
- Etwas abkühlen lassen und 1 Ei und Eigelb unterrühren
- Backofen auf Umluft 170 Grad vorheizen
- Teig dünn ausrollen und 8 Kreise á 12 cm Durchmesser ausstechen
- Teigkreise in 8 eingefettete Tarteletteförmchen (10 cm Durchmesser) legen und mit Backpapier bedecken
- Auf das Backpapier Trockenerbsen (oder Bohnen) geben und im Backofen 15 Minuten blindbacken
- Papier und Erbsen entfernen und Teig nochmals 8 Minuten backen
- Backofen auf 100 Grad Umluft runterdrehen
- Kaffee-Karamell Creme auf die Tartelettes verteilen und im Backofen 25 Minuten backen und im Ofen auskühlen lassen
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen
- Vor dem Servieren die Tartelettes aus den Förmchen lösen, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren