

## Schokoladen-Whisky-Tartelettes

### Zutaten für 16 Tartelettes à 8 cm Ø

#### Tartelettes<sup>1</sup>

300	g	Mehl	
160	g	Butter, zimmerwarm	
4	EL	Zucker	
1	P	Vanillezucker	
1		Zitrone	Schale abgerieben.
2	Prisen	Salz	
2		Eigelbe	
2	EL	Kaffeerahm	

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen. Teig in 16 Portionen à 40 g aufteilen. Ausgebutterte Tartelette-Form mit dem Teig ausschlagen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C 20 Minuten blind backen, auskühlen lassen.

#### Schokoladenmasse

1	dl	Rahm	Aufkochen und vom Herd nehmen.
150	g	Zartbitterkuvertüre	Grob hacken, zum heissen Rahm geben und zu einer homogenen Ganache rühren.
2	EL	Zucker	Unter die Ganache rühren. Ganache abkühlen lassen.
150		Mascarpone	
1		Orange	Schale abreiben.
3-4	cl	Whisky	Zutaten mit Handrührgerät unter die Ganache rühren. In Spritzsack abfüllen, kühl stellen.

#### Fertigstellen

			Schokoladenmasse kurz vor dem Servieren in die Tartelettes spritzen und glatt streichen.
1	dl	Rahm	Steif schlagen und einen Tupfer Rahm auf die Tartelettes geben.



<sup>1</sup> Anstelle der selbst gemachten Tartelettes, vorgefertigte Tartelettes verwenden.