



## Toffifee Feigen Tartelettes

Begeistere Deine Freunde und Familie mit den dekorativen Mini-Törtchen aus Schokolade, Toffifee und fruchtigen Feigen.

### Zutaten:

#### für 6 Stück:

- 220 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 200 g Zartbitterschokolade
- 15 Toffifee
- 250 ml Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- 3 Feigen

#### Außerdem:

- Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

6 Tarteformen Ø 10 cm

### Und so geht's:

1. Mehl, Zucker, Salz, Butter und Eigelb in eine Rührschüssel geben und mit den Händen verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Den Teig dünn ausrollen und in 6 gefettete Tarteformen geben. Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen. Die Tartelettes-Böden im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- / Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Aus dem Backofen holen, abkühlen lassen und die Hülsenfrüchte entfernen.
3. Schokolade hacken. 100 g der gehackten Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen.
4. Die abgekühlten Tartelettes-Böden mit der Schokolade bestreichen.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Toffifee grob hacken. 100 g Sahne, übrige Schokolade und Toffifee in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Toffifeemasse kaltstellen.
6. Übrige Sahne mit dem Mixer (Rührbesen) steif schlagen. Wenn die Masse abgekühlt ist, vorsichtig unterheben und locker auf die Tarteletteformen verteilen und ca. 2 Stunden kaltstellen.
7. Vor dem Servieren die Feigen in dünne Scheiben schneiden und die Tartelettes damit belegen.

### Tipp:

Man kann auch gut die Feigenscheiben mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren.