


Шоколадови тарталети с хрупкава глазура

Мини удоволствия от шоколад, бита сметана и маскарпоне

6 мъфини (кекчета)

 Лесно

 up to 40 Min.



Съставки:

За тестото:

50 г краве масло
2 бр. яйца
1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml
80 г захар
75 г пшенично брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
10 г какао премиум Dr.Oetker
25 г тъмен шоколад (настърган)

За крема:

100 г маскарпоне
50 г сладкарска сметана (студена)
1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml
1 с.л. лимонов сок

За украса:

150 г ягоди
1 пак. Глазура тъмен шоколад

1 Тесто:

Покрийте форма с ринг (Ø 26 см) с хартия за печене. Загрейте фурната на 180 °C на долен и горен нагревател или на 160 °C с включен вентилатор. Разтопете маслото и намазнете с част от него ринга на формата.

Разбийте яйцата и екстракта от ванилия в купа с миксер (куки за разбъркване) на най-високата степен за 1 мин на пяна. Добавете захарта и разбъркайте за около 3 мин. Пресейте брашното, бакпулвера и какаото. Добавете ги към яйчената смес и разбъркайте за кратко на най-ниската степен. Накрая изсипете маслото и настъргания шоколад и разбъркайте.

Разстелете тестото равномерно във формата и печете 15-18 мин в долната половина на фурната. Внимателно разхлабете и отстранете ринга. Обърнете печивото с дъното нагоре върху решетка, застлана с хартия за печене, и оставете да се охлади.



2 Крем:

Изрежете с чаша 12 кръгчета от тестото (Ø 5,5-6 см). Смесете маскарпонето със сметаната, екстракта от ванилия и лимоновия сок и разбийте за кратко с миксера на най-ниската степен, а след това на най-високата скорост.

Изсипете крема в пош и шприцвайте половината тарталети. Поставете останалите тестени кръгчета върху крема и натиснете внимателно.

3 Украса:

Разтопете глазурата в съд с гореща вода, докато омекне съдържанието ѝ. Измийте ягодите, подсушете ги и ги потопете наполовина в разтопената глазура. Поставете тарталетите върху решетка, застлана с хартия за печене. Покрийте всяка тарталета с останалата част от глазурата, а най-отгоре украсете с ягодите.

