

Choklad – tartelett

4 port.

Mördeg:

50g smör
2 msk florsocker
½ ägg
1 ¾ dl vetemjöl
1 g torrjäst

Chokladfyllning:

1 ¾ dl Crème double (koka ner grädde till hälften)
150 g choklad 70%
1 ägg
2 äggulor

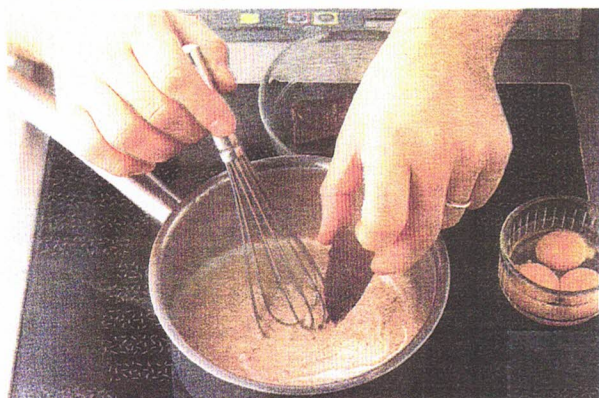
Mandelflarn:

20 g smör
4 msk florsocker
4 tsk apelsinsaft
1 msk vetemjöl
40 g rostad hackad mandel



1. Arbeta samman smör och socker till mördegen. Tillsätt ägget och till sist mjöl och torrjäst. Låt vila 1 timme.

2. Kavla ut degen tunt och fodra 2 cm höga portionsformar med 10 cm diameter med degen. Fyll formarna med gula ärtor eller liknande och förgrädda i 150° i 10 minuter.



3. Smält crème double och choklad till chokladfyllningen, tag kastrullen från värmen och tillsätt äggulorna och det hela ägget. Fyll tegformarna med blandningen, grädda i 150° tills fyllningen stelnat och grädda därefter ytterligare 15 minuter i 125°.

4. Blanda florsocker, mjöl och rostad, hackad mandel med apelsinsaften till mandelflarnen och tillsätt slutligen det smälta smöret. Fördela degblandningen i små klickar på bakplåtspapper och grädda i 200°. Lägg upp en chokladtartelett på tallriken och dekorera med ett mandelflarn.

