

# Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit Frischkäse- Quark-Creme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

*Rezept für Teig:*

150g Mehl  
70g Zartbitterschokolade  
50g Puderzucker  
80 g Butter  
2 Eigelb

*Rezept für die Creme:*

1 Ei  
80 g Zucker  
50 g Schmand/Rahm  
100g Magerquark  
100g Frischkäse  
Mark einer Vanilleschote  
Marillen aus der Dose  
50g Pistazien

## **Zubereitung:**

Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebeisen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen,dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.