



## TARTELETTES PASSION-CHOCOLAT

Ich musste schon seit einiger Zeit ein Rezept mit Passionsfrucht für Christina posten. Letzte Woche hat sich auch Nicole bei mir gemeldet und nach einem Tartelette au chocolat Rezept gefragt.

Und da es morgen Valentinstag ist, habe ich einen Mix aus beidem gemacht. Wer mag, kann die Tartelettes nur mit Passionsfrucht Crème (Curd) oder mit Schokoladencrème (Ganache) füllen. Ich habe mich entschieden, Beide zu kombinieren. Und es war ein sehr sehr gute Idee. Die zartbitter Schokolade passt perfekt zum Passionsfrucht-Geschmack. Die Farben passten auch harmonisch zusammen.

Das Curd (Crème) Rezept kann man auch für verschiedenes exotisches Obst verwenden, das mehr Säure enthält , wie zum Beispiel Ananas, Mango, oder noch Kiwi.

Ich habe die Cremes in zwei Etappen vorbereitet und sie dazwischen immer gut abkühlen lassen. So sind die verschiedene Schichte schön fest geworden und man konnte die Tartes wunderbar ausschneiden. Die Cremes haben sich nicht gemischt und sind auch nicht gelaufen. „tout simplement PARFAIT!“.

Was das Naschen angeht, habe ich nur eine Tartelette retten können.... kleine Fingerlein waren schneller als ich.....

### Zutaten für 4 Tartelettes Passion-Chocolat :

**Für den Tartelette Boden** : Pâte brisée, also 250g Mehl, 100 g Butter, 25 g Zucker , 1 Eigelb, 1 Priesse Salz, etwas Wasser.

**Passion Curd** : 4-5 Passionsfrüchte ( für ungefähr 100 g Passionfrucht Saft ), 25 g Zucker , 2 EL Speisestärke , 2 Eigelbe.

**Ganache au chocolat** : 100 g zartbitter Schokolade, 100 ml Schlagsahne, 1 Messerspitze Vanilleschoten.

**1- Tartelette Boden** : Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Salz und 2 EL Wasser zusammen mischen. Der Teig muss eine Kugel formen. Damit kleine Tartelettes formen, dann mit Backpapier bedecken und „Blind backen“ 10 Minuten bei 190°C Umluft .(Ich hatte hier den Prozess schon mal erklärt!) Dann das Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen.

**2- Die Ganache** vorbereitet man, indem man die Schokolade mit der Sahne schmelzen lässt.

Wenn es geschmolzen ist, beide rühren, bis die Schokolade und die Sahne gut zusammen gemischt sind. Jetzt die Ganache in den Kühlschrank stellen und 15 bis 20 Minuten warten....

### **3- Die Passionsfrucht Creme :**

Das Fruchtfleisch von den Passionsfrüchten rausnehmen. Durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

Den Passionsfrucht Saft langsam erhitzen, währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird. Dann die Speisestärke dazu geben.

Dann diese Eiermischung in den heißen Saft eingeben und wieder leicht erhitzen. Immer schön fleißig rühren bis diese Creme dickflüssig wird.

### **4- Basteln :**

Die Creme in die Tarteletteboden eingießen. Ich habe ein bisschen gewartet bis ich die Cremes eingegossen habe, dass sie etwas fester wird.

Sie können erst die Schokolade oder die Passionsfrüchte Creme eingießen, es ist eigentlich egal. Nach etwa 10 Minuten kommt dann die andere Creme.

Die Tartelettes müssen danach aber Minimum 30 bis 45 Minuten im Kühlschrank ruhen.

**Ich hoffe es gefällt euch und es gibt euch Lust es nach zu kochen.**

**Nicole und Christina : meldet euch, falls es euch gefällt.**

**Uns hat es auf jeden Fall geschmeckt und wurde schon wieder gebacken aber mit ein bisschen Tonkabohne als extra Touch.**

**Ich werde auch mal eine Version mit Kiwi und weißer Schokolade probieren.... Mmmm**

**Alors bon appétit et bon goûter !**

---

**Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen**



© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/tartelettes-passion-chocolat/>