



Tartines Au Chocolat



Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 min **Portionen:** 1 **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Butter

75 g Puderzucker

1 Prise(n) Salz

225 g Mehl

75 g Mandel(n), gemahlene

1 EL Wasser

100 g Butter

100 g Schokolade, zartbitter

75 g Zucker

125 g Mandel(n), gemahlene

200 g Walnüsse, gehackt

2 EL Kakaopulver

2 EL Milch

n. B. Schokolade, zartbitter, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Zunächst für den Mürbteig die Butter mit Puderzucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Mandeln mit dem Wasser einrühren, den Teig mit den Händen zu einer Kugel zusammenfassen und in Folie wickeln. Etwa 1 Stunde kalt stellen. Für die Füllung die Butter mit der Schokolade im Wasserbad unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. In eine Rührschüssel umfüllen, Zucker, Mandeln, Walnüsse, Kakao und zuletzt die Milch darunter rühren. Beiseite stellen. Den Mürbteig nun zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie etwa ½ cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Teigplatte halbieren. Auf eine Hälfte die Schokoladenfüllung streichen, die andere Hälfte darauf legen. Im auf 160°C vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend ganz vorsichtig mit einem scharfen Messer in Rechtecke, Rauten oder Dreiecke schneiden. Nach Belieben mit zerlassener Schokolade verzieren. Luftdicht verschlossen mindestens einen Tag ziehen lassen, damit der Teig schön zart wird.