



Schokoladen-Nuss-Tartes

mit Crème fraîche und Nektarine



30-40min



2 Personen

Wenn du dich – oder deine Liebsten – mal wieder so richtig verwöhnen willst, dann gibt es dank dieser köstlichen Schoko-Haselnuss-Tartes keinen Grund mehr, zu zögern. Die kleinen Blätterteigpizzen werden mit Crème fraîche bestrichen und mit Nektarinenstückchen und Schokodrops bestreut. Haselnüsse und ein leckerer Crumble-Teig bilden den krönenden Abschluss. Herrlich! Wir sollten alle viel mehr Selbstverwöhnung praktizieren!

- 1 Nektarine
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 100g weiße Schokodrops ^{6,7}
- 100g dunkle Schokodrops ⁶
- 25g blanchierte Haselnusskerne

- 60g Butter ⁷
- 70g Weizenmehl ¹
- Zucker

- Backofen und Backblech
- Küchenwaage

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7),
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 1145kcal, Fett 75.2g,
Kohlenhydrate 99.4g, Eiweiß 13.8g

A black baking tray containing six small, square-shaped tartlets arranged in a 2x3 grid. Each tartlet is topped with a mixture of diced yellow and red fruits, dark chocolate chips, and a dusting of white powder. The tartlets are set on a light-colored parchment paper.

4. Tartes backen

A pile of finely chopped nuts, including almonds and hazelnuts, on a white cutting board. The nuts are small and irregularly shaped, with some showing their characteristic light brown color and others a darker, more toasted appearance. The cutting board is set against a dark grey background.

5. Nüsse hacken



3. Teig belegen



6. Anrichten und servieren

Für die letzten ca. 5Min. der Backzeit die **Nüsse** und die **restlichen Schokodrops** über die **Tartes** streuen und mitbacken. Die **Tartes** etwas abkühlen lassen, auf Teller verteilen und servieren.