

Verpoorten-Pflaumen-Tartelettes

Zutaten

für 6 Eierlikörtörtchen (Ø 10 cm):

für den Kuchenteig:

125 g Erdnussbutter

2 Eier

50 g Zucker

200 g Dinkelmehl

1 Prise Salz

für den Belag:

1 Glas 450 g Pflaumenmus

150 g weiße Schokolade

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Etwas Kakaopulver zum Bestäuben.



Zubereitung

Alle Teigzutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, diesen 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach ausrollen und 6 Tartelette-Förmchen damit auskleiden. Pflaumenmus auf den Törtchen verteilen und bei 160°C 35 Min. backen, dann aus den Backförmchen lösen und vollständig erkalten lassen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer glatten Creme rühren und auf den Pflaumentörtchen verteilen. Nochmals kurz durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Leser-Tipp

Wer möchte, kann die VERPOORTEN-Schokocreme noch aromatisieren (z.B. mit Zimt, abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale) oder mit gehackten Erdnüssen verfeinern.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Pflaumen-Tartelettes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de