



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

Mürbeteig:
 150g Mehl
 + Mehl zum Ausrollen
 50g Zucker
 120g Butter
 30g Backkakao
 Prise Salz

Creme:
 200ml Sahne
 500g Ricotta
 50g Puderzucker
 200g Zartbitterschokolade
 1 Vanilleschote
 1 Orange

REZEPT: SCHOKO ORANGEN KÜCHLEIN

1. Den Ofen auf 175° vorheizen
2. Für den Schoko-Mürbeteig alle Zutaten zusammen kneten, zu einem Ball formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
3. Für die Creme in der Zwischenzeit Ricotta, Puderzucker, geschmolzene (aber nicht mehr heiße) Zartbitterschokolade und Mark der Vanilleschote zusammen rühren
4. Sahne steif schlagen und langsam unter die Ricottamasse heben
5. Die Orange gut waschen und die Haut von dieser abreiben. Nach und nach 1-2 EL Orangenschale unter die Creme geben und abschmecken. Creme anschließend in den Kühlschrank stellen
6. Auf einer bemehlten Fläche den Mürbeteig dünn ausrollen und entweder eine große Tarte-Form oder vier kleine Förmchen mit dem Teig auslegen, an den Boden drücken und den überstehenden Rand abschneiden
7. Teig für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend gut auskühlen lassen
8. Die Hälfte eines Gefrierbeutels mit der Schoko-Creme befüllen, oben gut zuhalten und eine Ecke des Beutels abschneiden. Creme nun durch dieses Loch dekorativ auf den Mürbeteig spritzen
9. Nach Belieben mit Orangenscheiben, Orangenschale, Kakaopulver oder anderen Leckereien verzieren

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN
 DAUERT 40 MINUTEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Je besser die ausgewählte Zartbitterschokolade ist, desto besser wird auch die Ricottacreme. Ich empfehle Schokolade mit über 70% Kakaoanteil und dazu die Schale von Bio Orangen. Geschmacklich zahlt sich der Preisaufschlag in jedem Fall aus.

NOTIZEN

smeckt nich. gifft dat nich
KÜCHEN DEERN

