

ZUTATEN

**BODEN**  
 125g Kinderschokolade  
 30g Kokosfett  
 100g Smacks

**CREME**  
 150g Frischkäse  
 200ml Sahne  
 30g Puderzucker  
 1TL Vanilleextrakt  
 Prise Salz

**DEKO**  
 6 Erdbeeren  
 6 Schokobons  
 3 Kinder Country  
 Blümchen

KINDER COUNTRY MINI TARTELETTES

1. Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen. Kinderschokolade zufügen, umrühren und schmelzen lassen. Smacks in eine Schüssel geben und mit Schokosauce übergießen. Alles gut verrühren und in die Mulden eines gefetteten Muffinblechs verteilen. Festdrücken und ca. 20 Minuten im Tiefkühlfach fest werden lassen
2. Für die Creme Frischkäse mit Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt kurz vermischen. Steife Sahne unterheben und in einen Spritzbeutel füllen
3. Das Muffinblech nach der Kühlzeitheraus holen und die Tartelettes aus den Formen lösen
4. Jeden Boden mit Creme bespritzen und mit einer halben Erdbeere, sowie einem Stückchen Kinder Country, einem halben Schokobon und einem Blümchen dekorieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern

REZEPT FÜR: 12 STÜCK  
 DAUER: 0 STUNDEN 40 MINUTEN  
 ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHEZEIT: 0 STD 20 MIN)

