

## Kakaotartelett med vit choklad cremeux, vanilj & hallon

En härlig kombination av spröd kakaotartelett och len vit choklad cremeux med vanilj. De färska hallonen ger en fin balans till den rika chokladsmaken och skapar en harmonisk smakupplevelse. En dessert som är både enkel att imponera med och underbart god att njuta av!

### Ingredienser

ca. 10 personer

#### Form

10 st Mördegstartelett Kakao 8cm (BNR. 127702)

#### Vit Choklad Cremeux

400g. Vispgrädde 36%

250g. Grekisk yoghurt Naturell

500g. Vit Choklad Napal Pellets (BNR. 567636)

6g. Gelatinpulver Active Gelatin (BNR. 127801)

15g. Vaniljsocker EKO (BNR. 630244 )



#### Dekoration

Färska hallon

Chokladdekoration Mörk Spiral (BNR. 258228)

Choklad Blossom Jordgubb (BNR. 345482) / Marmorerad choklad Blossom (BNR. 345722)

Tillbehör till tallriken: färska bär/frukter

### Gör så här:

#### Vit Choklad Cremeux

1. Värm upp grädden till 82 grader.
2. Mixa gradvis ner gelatinpulver Active Gelatin i grädden med stavmixer.
3. Tillsätt därefter vaniljsockret till gräddblandningen och blanda ihop.
4. Håll den heta gräddblandningen över chokladen och mixa slät med stavmixer.
5. Blanda i yoghurten och vispa ihop till en slät kräm. Låt svalna.

#### Montering:

Fyll tarteletterna med cremeux´n och dekorera med färska hallon på toppen och chokladdekoration Mörk Spiral. Addera frukt/bär samt choklad blossom på tallriken efter tycke och smak.