



Tacos mal anders mit Schokoteig und Himbeeren



Zutaten

Menge

1 Prise	Salz
100 g	gehackte & geröstete Haselnüsse
200 g	Zartbitterschokolade
225 g	Zucker
250 g	Mascarpone
2 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
200 g	Sahne
100 g	frische Himbeeren
1 Prise	Zimt
125 g	weiche Butter
60 g	Kakaopulver
220 g	Mehl

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2589 kJ, 619 kcal, 55,8 g Kohlenhydrate, 9,9 g Eiweiß, 42,3 g Fett, 422 mg Cholesterin, 5,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Du kennst Tacos nur mit einer herzhaften Füllung? Dann hast du unsere selbstgemachten Schoko-Tacos noch nicht probiert! Wir backen die Taco-Schale nämlich selber aus einem süßen Schokoteig und füllen das Ganze noch mit einer leckeren Himbeer-Sahne-Creme. Klingt mega lecker, oder? Dann probier's direkt aus!

Step 1:

Für den Teig musst du zuerst die Butter zusammen mit 125 g von dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazu geben und weiter schaumig schlagen. Die Masse mit Salz und Zimt würzen. Dann kannst du das Mehl und das Kakaopulver dazu sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mit den Händen kleine Fladen aus dem Teig formen und in einem Hörncheneisen ausbacken. Die fertigen Waffeln über den Stiel eines Holzlöffels legen und leicht zusammenklappen und als Taco aushärten lassen.

Step 2:

Nun kannst du die Schokolade zerbrechen und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Tacos von außen etwas mit Schokolade einstreichen und mit den Haselnüssen bestreuen. Die Taco-Schalen gut trocknen lassen.

Step 3:

Anschließend kannst du die Creme zubereiten. Dazu die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Die Mascarpone mit dem Vanillezucker glatt rühren und beide Cremes zusammen rühren. Zum Schluss die Hälfte der Himbeeren untermischen. Nun kannst du die Creme in die Tacos füllen und mit den restlichen Himbeeren garnieren.