



## Tartelettes au chocolat et frambiose

Pour 10 tartelettes :

.....  
**10 tartelettes choco HUG „Fi-  
 ligrano“, Ø 5,3 cm, Art. n° 34825**  
**5 décors „Tornade“, Art. n° 70125**  
**5 framboises**  
**400 g chocolat noir**  
**100 g beurre**  
**6 œufs**  
**400 ml crème fraîche**  
 .....

- ❶ Séparer les œufs. Battre les blancs d'œufs avec la crème fraîche. Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- ❷ Dans un grand récipient, battre les jaunes d'œufs avec 2 cs d'eau chaude, rajouter le sucre et battre vigoureusement. Incorporer ensuite le chocolat fondu puis les blancs d'œufs en neige en soulevant délicatement la masse. Réserver au frais pendant deux heures.
- ❸ Une fois bien refroidie, verser la masse chocolatée dans les tartelettes et décorer d'une framboise ou d'un décor „Tornade“.