



# DOLCE VITA

Christian  
Ruzicka

Für seine Sahntrüffel und Pralinen nehmen manche Kunden einen langen Weg in Kauf. In Oberursel im Taunus ist Konditormeister Christian Ruzicka der Chef von „Heller Pralinen“. Vor mehr als 90 Jahren begann sein Urgroßvater mit der Verarbeitung von Schokolade zu den kleinen Köstlichkeiten, die es auch heute dort noch zu kaufen gibt. Nougat, Krokant, Marzipan und Trüffel in allen Geschmacksrichtungen, dazu Torten und Kuchen. Alles handgemacht, wie schon zu Zeiten seines Urgroßvaters. Kompromisslose Qualität und handwerkliches Können stehen für Christian Ruzicka ganz oben.

## Waldfruchtartes

ZUTATEN FÜR TARTELETTFORM: Ø 7 CM/2 CM HÖHE, ERGIBT CA. 6-8 STÜCK

### Mandelmürbeteig

150 g weiche Butter  
30 g Zucker  
65 g Puderzucker  
30 g gemahlene Mandeln  
Prise Salz  
1 Ei  
250 g Mehl  
trockene Linsen oder  
Erbsen zum "blind"  
(vorbacken) backen

### Füllung

50 g bittere Kuvertüre  
½ l Schokopudding  
200 g Himbeeren  
200 g Brombeeren  
100 g Erdbeeren

### ZUBEREITUNG:

#### Mandelmürbeteig

Die Butter schaumig rühren, Zucker, Puderzucker, Mandeln und Salz zugeben. Das Ei und das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Den Mandelmürbeteig dünn (ca. 3-5 mm) ausrollen, in die Formen einlegen und im Backofen "blind" vorbacken (damit der Teig am Boden nicht so aufgeht und am Rand nicht runtersackt). Hierzu kommt auf den ausgerollten Teig Backpapier.

Die Form mit trockenen Linsen oder Erbsen auffüllen und 5-7 Minuten im Ofen vorbacken. Die Trockenfrüchte mit einem Löffel aus der Form nehmen und das Backpapier vorsichtig entfernen. Dieser Arbeitsprozess dient dazu, dass der Mürbeteig keine Blasen wirft bzw. am Rand nicht herunterläuft. Danach weitere 2-3 Minuten fertig backen.

## Füllung

Die Schokolade bei geringer Hitze auflösen und die fertig gebackenen Mürbeteigtorteletts mit der Schokolade dünn auspinseln. Einen halben Liter Schokopudding kochen und eine Stunde mit einer Folie abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Den erkalteten Pudding nochmals gut umrühren und zu 2/3 in jede Form füllen. Die Früchte waschen, die Erdbeeren vierteln und willkürlich auf den Schokoladenpudding legen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.  
Guten Appetit!