Rezept

Mokka-Karamell-Tarte

Ein Rezept von Mokka-Karamell-Tarte, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **150 g** Mehl
- **50 g** Zucker
- **80 g** kalte Butter (in Stücken)
- **1 TL** Kakaopulver
- Salz
- **1** Eigelb

FÜR DIE KARAMELLMASSE:

- **75 g** Butter
- **50 g** heller Sirup (z. B. von Grafschafter)
- Salz
- **170 g** Kondensmilch (7,5 % Fett)
- **50 g** Zucker

FÜR DIE MOKKAMASSE:

- **100 g** Zartbitterkuvertüre
- **3 gehäufte TL** Instant-Espressopulver
- **60 g** Zucker
- **60 g** Butter
- **2** Eier

AUSSERDEM:

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform mit Hebeboden (ca. 24 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Kakao, Zucker und 1 Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufen. Die Butter stückchenweise darauf verteilen. Alles mit den Fingern krümelig verreiben. Das Eigelb dazugeben und zügig verkneten, falls nötig, 1 TL Wasser hinzufügen.

2. Den Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einem Kreis (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Die obere Folie abziehen und den Teig auf die Form stürzen, die zweite Folie abziehen und die Form mit dem Teig gut auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen.

3. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Karamellmasse Butter, Kondensmilch, Sirup, Zucker und 1 Prise Salz aufkochen und bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren in 20 - 30 Min. dicklich und kräftig goldbraun einkochen. In eine Schüssel füllen und beiseitestellen, dabei ab und zu umrühren.

4. Den Teigboden im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. vorbacken. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, den Ofen nicht ausschalten. Währenddessen für die Mokkamasse die Kuvertüre hacken, mit der Butter in einer kleinen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und das Espressopulver unterrühren. Die Eier mit Zucker 2 - 3 Min. hellcremig aufschlagen, dann die Schokoladenmischung gleichmäßig unterschlagen.

5. Die Karamellmasse auf dem vorgebackenen Teigboden verstreichen und die Mokkamasse darauf verteilen. Die Backofentemperatur auf 170° reduzieren und die Tarte im Ofen (unten) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.