Rezept

Schoko-Himbeer-Tarte-Schnitten

Ein Rezept von Schoko-Himbeer-Tarte-Schnitten, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
180 g	kalte Butter
	Mehl zum Arbeiten
600 g	Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
200 g	Crème fraîche
ca. 1 EL	Puderzucker oder Kakaopulver zum Bestäuben
75 g	Puderzucker
2	Eigelb (Größe M)
	Backpapier für das Backblech
ca. 500 g	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
150 g	Butter
500 g	Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker und Salz auf das Mehl streuen. Eigelbe in die Mulde geben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf Backpapier in Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen. Den Mürbeteig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 15 Min. vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Teig in weiteren 8-10 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

3. Für den Belag die Schokolade zerbröckeln und mit der Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Crème fraîche unterrühren. Die Himbeeren verlesen, eventuell abbrausen und trocken tupfen.

4. Eventuell die Ränder des Mürbeteigbodens rundum in Backrahmengröße gerade schneiden. Backrahmen um den Teigboden stellen. Die Schokoladencreme daraufgießen und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Himbeeren darauf verteilen. Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker oder Kakaopulver bestäuben und in Stücke schneiden.