

Rezept

Auberginen-Schokotarte mit Orangenaroma

Ein Rezept von Auberginen-Schokotarte mit Orangenaroma, am 29.05.2023

Zutaten

2 kleine Auberginen (ca. 400 g)	3 EL Sonnenblumenöl
200 g Zartbitter-Schokolade	100 g Orangeatwürfel
4 Eier (M)	Salz
180 g Zucker	1 Bio-Orange
½ TL Zimtpulver	½ TL gemahlener Kardamom
200 g Mandeln	2 EL Kakaopulver
2 EL Speisestärke	Orangeatwürfel zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform à ca. 28 cm ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 21 g F, 8 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Auberginen waschen, trocken tupfen, putzen, längs halbieren und auf den Schnittflächen mit der Hälfte des Sonnenblumenöls bepinseln. Die Auberginenhälften einzeln in Alufolie wickeln und im heißen Ofen auf dem Backofenrost (Mitte) in 30-40 Min. weich garen. Dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Folie wickeln und lauwarm oder ganz abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Backofentemperatur auf 180° reduzieren und ein Stück Backpapier auf dem Boden einer Springform einspannen. Den Rand der Springform dünn mit Öl bepinseln. Die Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und mit dem übrigen Öl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Danach die Schokolade leicht abkühlen lassen.
3. Die Orangeatwürfel fein hacken. Die Eier trennen, die Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Eigelbe in einer größeren Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts weißlich-cremig aufschlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Orange heiß waschen und trocken tupfen, die Schale fein abreiben. Den Abrieb mit Zimt und Kardamom unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Die Mandeln fein mahlen, mit Kakaopulver und Stärke mischen.
4. Die Auberginen fein pürieren, mit der leicht abgekühlten Schokolade unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Die Mandel-Kakao-Mischung und das fein gehackte Orangeat untermengen. Eiweiße vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Für die Garnitur Orangeatwürfel klein hacken und die Auberginen-Schokotarte damit bestreuen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen.