

## Rezept

# Knusper-Schoko-Himbeertarte

Ein Rezept von Knusper-Schoko-Himbeertarte, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Himbeeren	<b>125 g</b> Butter
<b>350 g</b> Mehl	<b>225 g</b> Zucker
<b>3 EL</b> Kakaopulver	<b>50 g</b> gehackte Mandeln
<b>2</b> Eier	<b>100 ml</b> Öl
<b>100 ml</b> Milch	<b>½ Pck.</b> Backpulver
<b>100 g</b> Sahne	<b>150 g</b> Zartbitterkuvertüre

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Die Himbeeren vorsichtig waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Streuselteig die Butter zerlassen. Anschließend mit 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 EL Kakaopulver und Mandeln zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Boden der ungefetteten Form verteilen, leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Für den Rührteig Eier und 125 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Milch unter Rühren dazugeben. 150 g Mehl mit 2 EL Kakao- und Backpulver in einer Schüssel vermischen und rasch unterrühren. Den Rührteig auf dem Streuselboden verteilen. Ein paar Himbeeren beiseitelegen, die übrigen Beeren in den Teig drücken. Im Backofen (unten) 30 – 35 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Für den Guss die Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die Kuvertüre klein hacken, in die heiße Sahne geben und schmelzen lassen. Die Schokosahne mit dem Schneebesen kurz verrühren und etwas abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen damit streichen. Die übrigen Himbeeren auf dem Schokoladenguss verteilen.