

Rezept

Schoko-Minze-Tarte

Ein Rezept von Schoko-Minze-Tarte, am 28.11.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Mürbeteigboden (26-28 cm Ø; selbst gemacht oder Fertigprodukt) | 50 g Zartbitterkuvertüre |
| 1 TL Puderzucker | 200 g Sahne |
| Schoko-Minz-Sticks (Fertigprodukt) für die Deko | 200 g Bitterschokolade mit Minze (60 % Kakaoanteil) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Mürbeteigboden bereitstellen. Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Mürbeteigboden mit der Kuvertüre bestreichen.

2. Die Sahne mit dem Puderzucker in einem Topf erhitzen. Die Schokolade in Stücke brechen, dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

3. Die Minze-Schoko-Creme auf dem Boden mit der Kuvertüre verteilen und glatt streichen. Die Oberfläche mit Schoko-Minz-Sticks dekorieren. Die Tarte abgedeckt 2 Std. kalt stellen.