

Rezept

# Schoko-Salzkaramell-Tarte

Ein Rezept von Schoko-Salzkaramell-Tarte, am 13.11.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>200 g</b> Mehl  | <b>2 EL</b> Zucker   |
| <b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker                                      | <b>2 EL</b> Kakao (ungezuckert)                              |
| <b>100 g</b> kalte Butter  | <b>2</b> Eigelbe   |
| 1-2 EL Eiswasser   | <b>200 g</b> Zucker + 3 EL                                   |
| <b>100 g</b> gesalzene Butter  | <b>80 g</b> Sahne  |
| 1-2 TL Fleur de Sel (oder anderes mittelgrobes Meersalz; nach Geschmack) | <b>150 g</b> dunkle Schokolade (mindestens 60 % Kakaoanteil) |
| <b>100 g</b> Butter  | <b>2</b> Eigelbe   |
| <b>1</b> Ei  | Butter und Mehl für die Form                                 |
| Mehl für die Arbeitsfläche   |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 24-26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Die Form buttern. Für die Hülle Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Kakao mischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der Butter in Flöckchen, Eigelben und Eiswasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ausrollen, die Form damit auslegen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Ein langes Stück Alufolie zusammendrehen und daraus einen Ring formen. Den Ring an den Teigrand pressen, so rutscht der Teig während des Backens nicht nach unten. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier lose abdecken, für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen für die Fülle den Karamell zubereiten. In einer großen Pfanne bei kleiner Hitze 200 g Zucker in 5 EL Wasser auflösen, die Butter unterrühren, dann die Hitze höher stellen, bis sich blubbernde Blasen bilden. Bei mittlerer Hitze eine goldbraune, dicke Karamellcreme rühren (das dauert ca. 20 Min., und die Creme dunkelt noch nach). Die Pfanne vom Herd nehmen, die Hälfte der Sahne unterrühren. Sobald die Creme glatt ist, den Rest der Sahne und das Meersalz unterrühren.
3. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Den Boden im Backofen (Mitte) 12 Min. backen. Den Ofen eingeschaltet lassen.
4. Für die Fülle die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen und 2-3 Min. abkühlen lassen. Die Eigelbe und das Ei mit 3 EL Zucker weißcremig aufschlagen. Die Schokolade sorgfältig unterrühren.
5. Die Karamellcreme gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen, dann mit der Schokoladencreme bedecken. Vorsichtig glatt streichen. Die Tarte im Backofen (Mitte) 12 Min. backen. Kühl stellen, ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Wer mag, streut etwas grobes Meersalz darüber.