

Rezept

Schokoholics Pralinentarte Ohlala!

Ein Rezept von Schokoholics Pralinentarte Ohlala!, am 13.11.2024

Zutaten

75 g Butter	125 g Vollkornbutterkekse
25 g Nüsse (z. B. Pekan-, Wal- oder Haselnüsse)	1 EL dunkelbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)
2 EL schwach entöltes Kakaopulver	1-2 Prisen feines Meersalz
175 g Zartbitterschokolade (50-60 % Kakaoanteil)	200 g Sahne
1 EL Vanillezucker	1/2 TL lösliches Kaffeepulver oder 1 TL Kaffeelikör
1 Ei (M)	1 Eigelb (M)
50 g Zartbitterschokolade (50-60 % Kakaoanteil)	40 g Sahne
1 1/2 EL Ahornsirup	Tarteform (20 cm Ø, am besten mit herausnehmbarem Boden)
Butter für die Form	optional: Schlagsahne und Früchte zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Tarte (ca. 16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Form mit Butter einfetten. Für den Boden Butter schmelzen. Kekse, Nüsse und Zucker im Blitzhacker fein mahlen, Kakao und Salz dazugeben, zuletzt die geschmolzene Butter kurz untermixen, bis eine krümelige Masse entsteht. In die Form schütten und mit den Fingern gleichmäßig hineindrücken, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen, herausnehmen und bis zur Verwendung zur Seite stellen.
2. Für die Füllung Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne, Vanillezucker und Kaffeepulver oder -likör zum Kochen bringen, über die Schokolade gießen, 5 Min. stehen lassen, dann erst glatt rühren. Ei und Eigelb gut unterrühren. Die Füllung auf dem Tarteboden gleichmäßig verteilen. Im Ofen (Mitte) backen, nach ca. 20 Min. ist die Füllung fest. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für den Guss Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen, 5 Min. stehen lassen, erst dann umrühren, bis eine samtige Creme entsteht. Zuletzt noch den Ahornsirup untermischen.
4. Den Guss mittig auf die Tarte gießen und diese so lange drehen und leicht kippen, bis der Guss die Tarte gleichmäßig überzieht. Die Pralinentarte 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Mindestens 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und eventuell mit Schlagsahne und Früchten servieren.