Rezept

Schokoladen-Nuss-Tarte

Ein Rezept von Schokoladen-Nuss-Tarte, am 25.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
	Salz
120 g	kalte Butter
	Fett für die Form
125 g	Bitterschokolade
100 g	brauner Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
1	Eigelb
	Mehl zum Verarbeiten
	getrocknete Hülsenfrüchte
100 g	weiche Butter
4	Eier, getrennt
10 Tropfen	Bittermandelöl
75 g	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und 1 Prise Salz darauf streuen, das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2. Ofen auf 200° vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Formgröße ausrollen. Form einfetten, mit dem Teig auslegen und einen kleinen Rand bilden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und 20 Min. vorbacken (unten, Umluft 180°).

3. Für die Füllung die Schokolade hacken, im Wasserbad schmelzen, beiseite stellen. Butter schaumig schlagen, mit dem Zucker 5 Min. rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mandeln, Mandelöl und Schokolade untermischen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, unterheben.

4. Form aus dem Ofen nehmen. Die Füllung auf dem Teigboden verstreichen. Walnüsse darauf verteilen. Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.