

Rezept

Schokoladen-Tarte

Ein Rezept von Schokoladen-Tarte, am 05.08.2024

Zutaten

250 g Mehl	2 EL Puderzucker
Salz	125 g kalte Butter
Fett für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken	400 g Bitter-Schokolade
200 g Sahne	2 Eigelbe
30 g Butter	Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 28 cm Ø (14 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Puderzucker und 1 gute Prise Salz darauf streuen. Butter in kleinen Flöckchen auf dem Rand verteilen. 4 EL eiskaltes Wasser dazugeben. Alles mit den Fingern vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, 1 Std. kalt stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl rund ausrollen. Die Form fetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen kleinen Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen (unten, Umluft 180°) in 30 Min. knusprig hellbraun backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen, Boden auskühlen lassen.
3. Schokolade zerbröckeln und über einem Wasserbad schmelzen. 3 gehäufte EL Schokolade auf den Mürbeteigboden gießen und mit einem Pinsel verstreichen. Im Kühlschrank in ca. 15 Min. fest werden lassen.
4. Sahne unter die restliche warme Schokolade rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren, dann die Butter in kleinen Stückchen. Creme auf den Teigboden gießen. Im Kühlschrank mindestens 2 Std. kalt stellen. Kurz vorm Servieren dick mit Kakao bestäuben.