

Rezept

# Tarte Au Chocolat

Ein Rezept von Tarte Au Chocolat, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>3 EL</b> Kakaopulver
<b>55 g</b> Puderzucker	<b>20 g</b> gemahlene Mandeln
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 TL</b> Vanillezucker
<b>1</b> großes Ei	<b>115 g</b> weiche Butter
<b>270 g</b> dunkle Kuvertüre	<b>170 g</b> Crème fraîche
<b>55 g</b> Butter	1/2 Tasse frisch zubereiteter Espresso
Butter für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche
Hülsenfrüchte zum Blindbacken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Kakaopulver, Puderzucker, Mandeln, Salz, Vanillezucker, Ei und Butter zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Die Form einfetten. Den Backofen auf 200° (Umluft 170°) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form geben.
2. Pergamentpapier auf den Teigboden und -rand drücken, die Hülsenfrüchte gleichmäßig darauf verteilen. Den Boden im Backofen (Mitte) etwa 7 Min. blind backen. Herausnehmen, die Hülsenfrüchte samt Papier entfernen und in 3 Min. fertig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Ein Wasserbad vorbereiten. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Crème fraîche in einen Topf geben, aufkochen lassen, Kuvertüre und Butter zugeben und einrühren. Den Espresso zufügen und unterrühren. Die Füllung auf den Tarteboden gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen.