Rezept

Tarte au Caramel

Ein Rezept von Tarte au Caramel, am 29.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
	Salz
3	Eier (Größe M)
150 g	Sahne
150 g	Zartbitter-Kuvertüre
	Fett für die Form
125 g	Zucker
200 g	kalte Butter
50 g	weiße Schokolade
1	Eigelb
1 EL	heller Honig
	Mehl zum Ausrollen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl mit 25 g Zucker und einer Prise Salz vermischen. 150 g Butter in kleinen Stücken zugeben und alles mit den Fingern rasch zerbröseln, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. 1 Ei verquirlen, zugeben und rasch unter den Teig mischen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

2. Die Tarteform fetten und den Teig in die Form geben. Die Hände leicht mehlen, den Teig in der Form ausbreiten und einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form 15 Min. sehr kalt stellen.

3. Die Tarteform in den Ofen (Mitte) schieben und den Teig ca. 15 Min. backen. Die weiße Schokolade zerbröckeln. 100 g Zucker in einen Topf streuen, mit ein paar Tropfen Wasser befeuchten und bei mittlerer Hitze nussbraun karamellisieren lassen. Restliche 50 g Butter und die weiße Schokolade zugeben, 100 g Sahne zugießen und alles unter Rühren einmal aufkochen, etwas abkühlen lassen. Die übrigen 2 Eier und das Eigelb unterquirlen.

4. Den Mürbeteigboden aus dem Ofen nehmen, die Karamellmasse einfüllen und die Tarte noch 25-30 Min. backen, bis die Karamellmasse gestockt ist. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

5. Für den Schokoguss die Zartbitter-Kuvertüre grob hacken. Die übrigen 50 g Sahne mit dem Honig unter Rühren aufkochen lassen, die Kuvertüre einrühren und schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Schokoguss auf Handwärme abkühlen lassen. Den Guss auf der Karamellcreme verstreichen und die Tarte bis zum Servieren ca. 2 Std. kühl stellen.