

Rezept

Tarte au chocolat et caramel salé - Schoko-Karamell-Tarte

Ein Rezept von Tarte au chocolat et caramel salé - Schoko-Karamell-Tarte, am 11.12.2024

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 200 g Weizenmehl (Type 550) | 50 g Zucker |
| Meersalz | 125 g kalte Butter |
| 1 Eigelb (Größe M) | |

FÜR DEN BELAG:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 150 g Zucker | 350 g Sahne |
| 135 g Butter | Meersalz (am besten Fleur de Sel) |
| 250 g Bitterkuvertüre | 1 EL Kakao zum Bestäuben |
| Fleur de Sel zum Bestreuen | |

AUßERDEM:

- | | |
|--|-------------------|
| Butter für die Form | Mehl zum Arbeiten |
| Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Vorbacken | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, 1 kräftige Prise Meersalz und die kalte Butter in Flöckchen in einer Rührschüssel mit den Fingern zu Streuseln verreiben. Mit Eigelb und 1 EL eiskaltem Wasser rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Den Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und vorsichtig hineinlegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun vorbacken, dabei nach 15 Min. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.
3. Für den Belag den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei nicht umrühren! 150 g Sahne erhitzen und gründlich unter den geschmolzenen Zucker rühren. 2-3 Min. leicht kochen, bis die Zuckerklümpchen aufgelöst sind. 75 g Butter in Flöckchen und 1/2 TL Meersalz unterrühren, bis die Sauce cremig ist. Lauwarm abkühlen lassen. Dann die Karamellsauce auf den Tarteboden gießen und 1 Std. kalt stellen, dabei wird die Sauce etwas fester.

4. Die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Die restliche Sahne erhitzen und darübergießen, dabei rühren, bis die Kuvertüre aufgelöst ist. Übrige Butter in Stückchen unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Schokoladencreme auf der Karamellschicht verteilen. Tarte nochmals mindestens 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem Kakao und 2 Prisen Fleur de Sel bestreuen.