

Tici Kaspar

CREMIGE SCHOKOLADENTARTE

Für 1 Tarteform:

Schokomasse

- 600 g Sahne
- 100 g Zartbitterschokolade 70%
- 200 g Milkschokolade
- 2 Eier
- 40 g Butter

Mürbteig

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 Ei (S)
- 1 Prise Salz
- 1 Bio Zitrone

Außerdem

- 1 Becher Stachelbeeren
- 1 Becher Himbeeren
- 1 Becher Schwarzbeeren
- Blüten nach Belieben
- 3 - 4 EL Marmelade

Zubereitung:

- Mehl, Staubzucker, Salz, Zitronenschale und Butter zu Brösel verarbeiten und das Ei rasch einarbeiten.
- Den Teig gut in Frischhaltefolie einpacken und vor der Weiterverarbeitung für mindestens 1h kühl stellen.
- Die Tarteform mit Mürbteig dünn auslegen und bei 180 Grad Ober/Unterhitze für 10 Minuten blind backen.
- Die Sahne aufkochen lassen und die kleingeschnittene Schokolade darin auflösen.
- Die Eier einrühren und erst im Anschluss daran die Butterstückchen darin auflösen.
- Die Schokomasse vorsichtig in die Tarteform eingießen.

TIPP! Zuvor die Tarteform mit Alufolie auskleiden, sodass, sollte etwas auslaufen, es aufgefangen wird!

- Bei 160 Grad für etwa 40 Minuten auf Sicht backen.

TIPP! Wenn die Masse eine Wackelpudding-Konsistenz erreicht, ist sie fertig!

- Die Tarte leicht auskühlen lassen, mit heißer Marmelade bestreichen und mit Beeren und Blüten garnieren.

TIPP! Falls Mürbteig über bleibt, ist er bestens geeignet zum Einfrieren. Ich mache immer mehr und friere ihn portionsweise ein. So ist die nächste Tarte auch schnell gemacht :)

Zubereitungszeit: ca. 1h

Schwierigkeitsgrad: leicht-mittel