

Tici Kaspar

CREMIGE SCHOKOLADENTARTE

Für 1 Tarteform:

Schokomasse

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

Mürbteig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 70 g Staubzucker
- 1 Ei
- 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.

Zubereitungszeit: ca. 1h

Schwierigkeitsgrad: leicht-mittel