

Tici Kaspar

CREMIGE SCHOKOLADENTARTE MIT WILLIAMSBIERNE

Für 1 große Tarteform oder 2 kleinere Formen benötigst Du:

Schokomasse

- 600 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade 70%
- 250 g Milkschokolade
- 2 Eier
- 45 g Butter
- 2 weiche Williamsbirnen
- 4 EL süße Brösel

Mürbteig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 70 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Bio Zitrone
- 3 - 4 EL Marillenmarmelade
- 3 - 4 EL Mandelblätter

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 eine Stunde kühl stellen.

Die Tarteform mit Mürbteig dünn auslegen und bei 150 Grad für zehn 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 süßen Brösel auf dem vorgebackenen Mürbteig verstreuen und die in Spalten geschnittenen Birnen auflegen. Die Schokomasse vorsichtig in die Tarteform eingießen.

Bei 150 Grad für etwa 40 Minuten auf Sicht backen. Wenn die Masse eine Wackelpudding-Konsistenz erreicht, ist sie fertig!

Die Tarte leicht auskühlen lassen, mit heißer Marillenmarmelade bestreichen und goldbraun gerösteten Mandelblättern seitlich verzieren.