

Tarte au chocolat mit Erdnüssen



Sandteig

1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
120g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker (kein Vanillin)

=> Alle Zutaten mit dem Handrührgerät mixen (Mixstäbe).

200g Mehl
50g Speisestärke

=> Zutaten vermischen

=> Mehlmischung mit Holzlöffel unter Ei-Zuckermasse heben (muss wie „Sand“ / Crumbles aussehen; Hände zur Hilfe nehmen).

125g weiche Butte (in Würfeln)
50g Schokoladentropfen (muss nicht unbedingt, sieht nur schöner aus)

=> Beides mit den Händen in den Sandteig einkneten.

=> Kugel aus Teig formen, mit Frischhaltefolie einwickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

=> Ofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen

=> Tarteform (z.B. Quichform, mit flachem Rand oder kleine Tarteförmchen) mit Butter einfetten

=> Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig ausrollen (ca. 0,5cm dick)

=> Form mit Teig auslegen (Teig großflächig über den Rand der Form legen, am Innenrand festdrücken. Danach mit Nudelholz über den Rand rollen und den überlappenden Teig „abrollen“)

=> Teig mehrmals mit Gabel einstechen; 1 Blatt Backpapier auf Teig legen und mit Backbohnen / Kirschkernen / Linsen / o.ä. beschweren.

=> 10 Minuten im Ofen backen, dann rausholen und auskühlen

Schokoladenganache

350g Zartbitterschokolade (70%)

=> In Stücke brechen. In der Mikrowelle bei 400 Grad 30 Sekunden schmelzen. Dann mit dem Teigschaber umrühren. Vorgang so oft wiederholen, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. (Achtung: Mikrowelle nicht zu heiß und lange einstellen, da die Schokolade sonst verbrennt.)

35g Zucker

=> Unter die flüssige Schokolade rühren. Zucker muss in Schokolade schmelzen

350ml Sahne (Raumtemperatur)

=> unter die Schoko-Zucker Masse rühren bis sich Masse mit Sahne verbindet

2 Eier

=> NACHEINANDER in die Schokomasse rühren

=> Die fertige Schokoladenganache auf den Teig in Form gießen und 30 Minuten bei 180 Grad (Umluft) backen

=> Sobald die Tarte aus dem Ofen geholt wurde, nach Belieben Erdnüsse drauf verteilen. Tarte in Form auskühlen lassen.

Gourmandise Berlin wünscht bon appétit!