

Schokoladentarte mit Himbeeren



Zutaten

Mürbteig:

45 dag Mehl
30 dag Butter
13 dag Zucker
1 Dotter
Vanillezucker
Salz
Zitronenschale

Erbsen zum Blindbacken

Schokotarte – Füllung:

25 dag Schlagobers
20 dag dunkle
Schokolade
5 dag Butter
2 BL Gelatine

15 dag Himbeeren
Zucker

Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten miteinander rasch verkneten, kurz im Kühlschrank rasten lassen, ausrollen, eine Springform damit auskleiden, etwa 2,5 cm hoch am Rand emporziehen und bei 175 °C ca. 25 Minuten blind backen.

Blind backen: Den Mürbteig mit trockenen Erbsen auffüllen. Nach dem Backvorgang werden die Erbsen wieder entfernt.

Für die Schokotarte-Füllung Schlagobers, dunkle Schokolade und Butter im Schneekessel über Dampf soweit erwärmen, dass die Gelatine darin aufgelöst werden kann. Zurücktemperieren. Nicht schlagen, sondern nur schmelzen lassen.

Die Himbeeren putzen und mit etwas Zucker in einer Pfanne ganz leicht anschmelzen lassen, nicht erhitzen.

Einige Früchte können etwas weich werden, die Himbeeren sollten im Großen und Ganzen aber die Form erhalten.

Den erkalteten Mürbteigboden mit den Himbeeren belegen und die erkaltende Schokoladentarte darüber gießen.
1 Stunde gut durchkühlen lassen. In dünnen Tortenspalten aufschneiden.

Tipp:

Davon kann man nicht viel essen. Je kleiner die Stücke desto größer der Genuss.

Mit Schokoladenornamenten, frischen Himbeeren, Himbeersauce und Schlagobers ausfertigen.
