



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

OPULENTE SCHOKOTARTE



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

12-16

ZUTATEN

- 250 g kalte Butter, in Würfeln
- 200 g Puderzucker, gesiebt
- 4 Eigelb
- 500 g Mehl
- 60 ml kaltes Wasser

Zum Garnieren:

- Frische Beeren und Kirschen
- Eiscreme (optional)

Für die Füllung:

- 80 g Butter
- 300 g Zartbitterschokolade (70%)
- 1 Prise Meersalz
- 112 g Backkakao, gesiebt
- 8 Eier (Größe L)
- 400 g Puderzucker
- 120 g Honig oder Zuckerrübensirup
- 140 g saure Sahne

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 2) Für den Teig Butter und Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Eigelbe hinzufügen und alles gut verrühren. Das Mehl einsieben und zu feinen Krümeln verarbeiten, dann das Wasser hinzufügen. Kurz kneten, bis der Teig beginnt sich zu einer Kugel zu formen. Aus der Küchenmaschine nehmen und vorsichtig mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3) Zunächst eine Tarteform (28 cm) von Le Creuset einfetten. Anschließend die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, den Teig aus dem Kühlschrank holen und ½ cm dick ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen, überschüssige Ränder abschneiden und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier auf den Boden legen und mit Blindbackbohnen (alternativ Reis oder getrocknete Bohnen) füllen. Zunächst für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann für 40 Minuten im Ofen blind backen. Nach 40 Minuten die Bohnen und das Papier entfernen und weitere 20 Minuten backen, bis der Teig leicht goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 4) Anschließend die Ofentemperatur auf 160 °C Umluft reduzieren. Für die Füllung Butter, Schokolade und eine kleine Prise Meersalz in eine hitzebeständige Schüssel über einem Wasserbad mit kochendem Wasser geben. Das Kakaopulver hinein sieben und alles langsam schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis alles gut vermischt ist. In einer anderen Schüssel Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann den Honig und die saure Sahne hinzufügen. So lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Dann die Schokoladenmischung unter die Eimischung rühren und in die abgekühlte Tarteform füllen. 50 Minuten lang backen, bis die Füllung fest ist. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen. Mit frischen Beeren dekorieren und optional mit Eiscreme servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com