

Schoko-Tarte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schoko-Mürbteig:

160 g glattes Mehl
20 g Backkakao
50 g gesiebter Staubzucker
90 g kalte Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)

Zum Blindbacken:

500 g getrocknete Linsen

Schoko-Royal-Füllung:

400 ml flüssiges Schlagobers
350 g gehackte Zartbitter-Kuvertüre
150 g Sauerrahm
70 g Braunzucker
2 Dotter (Größe M)
1 Ei (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Zum Bestreuen:

Backkakao

1 Schoko-Mürbteig:

Mehl mit Kakao vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (36 cm Ø) ausrollen. Den Teig in eine befettete, bemehlte Tarteform (30 cm Ø) geben. Die Linsen zum Blindbacken auf dem Teig verteilen.

3 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und den Teig vorbacken.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Die überkühlte Form schräg halten und die losen Linsen mit einem Löffel entfernen. Anhaftende Linsen lassen sich mit dem Löffel lösen.



5 Schoko-Royal-Füllung:

Die Zutaten der Reihe nach in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen; die Masse darf nicht kochen. Die erwärmte Masse auf den Mürbteig gießen.

6 Die Form auf dem Rost in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze ca. 180 °C

Heißluft ca. 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

7 Zum Bestreuen:

Die Schoko-Tarte vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

