

Schokoladen-Himbeer-Tarte

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 75 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
120 g gesiebter Staubzucker
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 Ei (Größe M)
80 g kalte Butter

Zum Blindbacken:

500 g getrocknete Linsen

Himbeer-Curd:

380 g Himbeeren
80 g Zucker
2 Messerspitzen Dr. Oetker Zitronensäure
30 ml Wasser
3 Dotter (Größe M)
30 g Speisestärke
3 EL Wasser
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
60 g weiche Butter

Schoko-Ganache:

180 ml flüssiges Schlagobers
220 g gehackte Zartbitterkuvertüre
50 g weiche Butter
1 Prise Salz

Zum Dekorieren:

100 g Schokoeierkonfekt

Wie mache ich eine Tarte aus Schokolade und Himbeeren?:

1 Mürbteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund, ca. 3 mm dick, ausrollen. Den Teig auf einem Rollstab aufrollen und über einer befetteten, bemehlten Tarteform (26 cm Ø) abrollen. Überstehenden Teig abschneiden. Den Mürbteigboden mit einer Gabel gut stupfen und kalt stellen.

3 Zum Blindbacken:

Die Linsen zum Blindbacken darauf verteilen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

- 4 Den Mürbteig kurz überkühlen lassen, die Form schräg halten und die Linsen mit einem Löffel entfernen.

- 5 **Himbeer-Curd:**
Himbeeren (tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen), Zucker, Zitronensäure, 30 ml Wasser und Vanille Paste verrühren. Mit einem Pürierstab kurz pürieren und durch ein Sieb streichen. Dotter, Stärke und Wasser glatt rühren. Die Himbeer-Mischung aufkochen, die Hitze etwas reduzieren, die Dotter-Mischung unterrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Curd ca. 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Butter mit dem Pürierstab untermixen und auf den Mürbteigboden geben und glatt streichen. Die Tarte ca. 35 Min. kalt stellen.

- 6 **Schoko-Ganache:**
Für die Ganache das Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre einrühren. Die Butter dazugeben und mit dem Pürierstab zu einer glatten, glänzenden Creme mixen. Die Ganache auf dem Himbeer-Curd verteilen und glatt streichen.

- 7 **Zum Dekorieren:**
Das Schokoeierkonfekt vor dem Servieren auf der Tarte verteilen und leicht andrücken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Tarte ist im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.
- Die Himbeeren kann man auch durch z. B. Brombeeren ersetzen.