

## Unsere Schoko-Tarte - ein cremiger Schokotraum



Die wohl leckerste Schoko-Tarte der Welt: Dieser leicht beschwipste Schokotraum mit knusprigem Mürbeteigboden zergeht auf der Zunge wie eine zartschmelzende Trüffelpraline und befördert Euch direkt in den siebten Genusshimmel.

### Zutaten für 1 Schoko-Tarte

160 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb (Größe M)
1 EL	Kakao
100 g	Butter
200 g	Vollmilchschokolade
300 g	Zartbitter-Kuvertüre
400 g	Schlagsahne
50 ml	Whiskey-Sahne-Likör (z. B. Baileys)

Kakao zum Bestäuben, Trockenerbsen zum Blindbacken  
Für Deko: Früchte Eurer Wahl

### Zubereitung Schoko-Tarte

- 1.** Mehl, Zucker, Salz, Eigelb, Kakao und Butter in Stückchen zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.
- 2.** Tarteform (ca. 24 cm Ø) ein fetten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen und Tarteform damit auslegen. Rand andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Teig legen, Trockenerbsen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C/Umluft) ca. 15 Minuten backen.
- 3.** Trockenerbsen mit dem Backpapier entfernen. Boden weitere 10–15 Minuten backen, auskühlen lassen. Inzwischen Schokolade und Kuvertüre grob hacken. Sahne und Likör erhitzen. Schokolade und Kuvertüre zugeben und darin schmelzen. Schoko-Sahne etwas abkühlen lassen, dann in die Form füllen. Schoko-Tarte mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren mit mit Kakao bestäuben und mit Früchten Eurer Wahl verzieren.



### **Welche Schokolade verwendet man für eine Schoko-Tarte?**

Klassischerweise wird für die Ganache einer Schoko-Tarte hochwertige Zartbitterschokolade oder -kuvertüre mit einem Kakaoanteil von mindestens 70 % verarbeitet. Kuvertüre eignet sich besonders gut, da sie mehr Kakaobutter enthält als Tafelschokolade, der höhere Fettanteil sorgt dafür, dass die Schokolade sich in der Sahne besonders schnell und einfach verflüssigt und der Tarte-Füllung obendrein einen hübschen Glanz verleiht.

In unserem Rezept verwenden wir neben Zartbitterkuvertüre zusätzlich Vollmilkschokolade – die Schoko-Tarte schmeckt dadurch weniger herb ohne jedoch zu süß zu sein. Außerdem ergänzt die Vollmilkschokolade prima das intensive Aroma des Likörs. Ein Geschmackserlebnis, das man unbedingt probiert haben muss.