



# SCHOKOLADEN TARTE MIT HIMBEER SPIEGEL

## Zutaten:

### Mürbeteig:

- 180g Mehl
- 80g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 2 EL Backkakao
- 1 Ei
- 140g kalte Butter

### Himbeerspiegel:

- 300g TK Himbeeren
- 1 EL Zucker
- 1 gehäuften EL Stärke

### Füllung:

- 350g Sahne
- 150g Zartbitterschokolade
- 50g Vollmilchschokolade
- 60g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste
- 1 EL Butter
- 2 Eier

### Deko:

- Himbeeren
- Granatapfelkerne
- geraspelte Schokolade
- gehobelte Mandeln

## So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Dann die Zutaten für den Mürbeteig in einen Rührschüssel geben, dabei die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit dem Knethakenaufsatz für einige Minuten lang verkneten lassen, anschließend mit den Händen weiter verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen für 10-15min kühlen.
- 2** Währenddessen die TK-Himbeeren mit einem EL Zucker in einen kleinen Topf geben und köcheln lassen.
- 3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, sodass er etwas größer als die Tarteform ist. Vorsichtig in die Form legen, den Rand festdrücken und gerade am Rand abschneiden. Mit der Gabel ein paar Mal einstechen und ein Backpapier drauf legen. Auf dieses Backpapier Reis oder Linsen verteilen um es zu beschweren und für 15min backen.
- 4** Wenn die Himbeeren für einige Minuten geköchelt haben, einen EL Stärke unterrühren und auf die Seite stellen. Die Schokolade hacken und die Sahne mit dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Dann die heiße Sahne über die gehackte Schokolade geben und umrühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Die Vanillepaste und die Butter einrühren und ca. 10min abkühlen lassen. Dann die Eier einrühren.
- 5** Den Tarteboden aus dem Ofen holen und das Backpapier mit dem Reis entfernen. Die Himbeeren auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Dann die Schokolade darüber gießen und die Tarte für 40-45min backen. Anschließend die Tarte für min. 1-2h abkühlen lassen, dann stockt die Masse nochmals.

Anschließend dekorieren.

