



SCHOKOLADEN TARTE MIT SALTED CARAMEL

Zutaten:

Mürbeteig:

- 180g Mehl
- 2 EL Kakao
- 60 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- Linsen, Reis o.ä. zum Blindbacken

Salted Caramel:

- 300 g Zucker
- 100 g Wasser
- 80 g Butter
- 200 g Sahne
- 1 TL Salz

Schokoladen-Ganache:

- 150g Zartbitter schokolade
- 150g Sahne

Deko:

- Karamel- & Schokostückchen

So geht's:

1 Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, die kalte Butter dabei in kleine Stückchen schneiden und kurz mit dem Knethaken-Aufsatz vermengen. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Zu einer Kugel formen und für ca. 30 min kühlen.

2 Nach dem Kühlen den Mürbeteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vorsichtig in eine Tarteform legen. Leicht festdrücken und den Rand sauber abschneiden. Mit einer Gabel einige Male in den Boden stechen. Dann ein Backpapier auf den Teig legen und Reis, Linsen o.ä. zum Beschweren darauf legen. Für ca. 15 min backen, das sog. "blindbacken", anschließend das Backpapier mit den Linsen wegnehmen und für weitere 10-15min backen.

3 Zucker und Wasser in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze kochen lassen, dabei nicht umrühren. Nach einer Weile fängt der Zucker an leicht braun zu werden. Wenn er einen mittel- bis dunkelbraunen Farbton annimmt, den Topf vom Herd nehmen und die Butter dazugeben. Gemeinsam mit der Sahne einrühren, dann mit dem Salz abschmecken bis ihr den gewünschten Geschmack habt.

4 Einen Teil des Salted Caramel auf den Tarteboden geben, den Rest könnt ihr im Kühlschrank aufbewahren. Die Tarte für 2-3h kühlen.

5 Für die Ganache die Schokolade klein hacken und die Sahne in einem Topf zum kochen bringen. Vom Herd nehmen, die Schokolade dazugeben und solange rühren bis sie sich aufgelöst hat. Auf die Tarte geben und nochmal 1-2h kühlen.

6 Für die Deko das übrige Karamell einfach nochmal erwärmen und etwas davon auf die Tarte geben, mit Schoko- & Karamellstücken dekorieren.

