



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Schokoladentarte mit Brombeeren



Zutaten:

für den Mürbeteig:

170g Mehl
30g Kakao
100g Butter
50g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

für die Schokoladenganache:

400g Sahne
250g Zartbitterschokolade, min. 70% Kakao

für die Garnierung:

ca. 400g Brombeeren

Zubereitung

- Den Backofen auf 185 Grad Ober/Unterhitze vorheizen -

Mürbeteig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts/Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen.

In eine Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank geben. Der Teig muss mindestens 1 Stunde durchkühlen.

Schokoladenganache:

Die Sahne auf mittlerer Stufe aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Die heiße Sahne von der Herdplatte nehmen und die gehackte Schokolade hineingeben. Anschließend mit einem Schneebesen solange verrühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Die Ganache beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Kakao bestäuben und den durchgekühlten Mürbeteig dünn ausrollen. Einen Kreis mit etwa 30cm Durchmesser ausschneiden. In die Form hineinlegen und am Boden sowie an den Seiten gut andrücken. Den überstehenden Rand abschneiden. Für weitere 20 Minuten zum kühlen in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Achtet bitte wirklich darauf, dass der Teigkreis größer als die Tarteform ist, denn der Rand muss auch mit Teig ausgelegt werden.

Den Mürbeteigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Dann Backpapier auf den Teig legen und mit Backbohnen (z.B. aus Keramik) beschweren. Im Backofen für 15 Minuten vorbacken.

Aus den Ofen nehmen und das Backpapier sowie die Bohnen entfernen. Für weitere 10 Minuten im Ofen weiterbacken. Anschließend abkühlen lassen.

Die leicht abgekühlte Schokoladenganache auf den Mürbeteigboden gießen und vorsichtig glatt streichen. Für 3-4 Stunden abkühlen lassen. Die Ganache sollte nach der Ruhezeit schnittfest sein. Die Schokoladentarte vorsichtig mit den Brombeeren belegen.