



Schokoladentarte

mit Himbeeren

🕒 80 min Zubereitungszeit

🕒 10 min Kochzeit

🔥 522 kcal pro Portion

••• Schwer

👤 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

2 Portionen

100 g Himbeeren

50 g Kerrygold Extra Butter

125 g Kerrygold Extra kalte Butterwürfel

225 ml Schlagsahne

200 g Milka Zartbitterschokolade

250 g Weizenmehl Typ 405

2 Ei Zucker

30 g gemahlene Mandeln

1 Ei

etwas Mehl zu Ausrollen

etwas Butter für die Form

25 g Zucker

40 ml Orangensaft

10 g Kakaopulver

etwas Zitronenmelisse

Zubereitung

- 1 Für die Schokoladentarte zunächst einen Mürbteigboden herstellen. Dafür gibt man in den Kessel einer Knetmaschine 2 EBl. Zucker, die gemahlene Mandeln, die kalten Butterwürfel, das Mehl und das Ei. Mit einem Knethaken alle Zutaten in kurzer Zeit verkneten lassen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für eine Stunde kalt stellen.
- 2 Eine 22 cm große Tarteform mit etwas weicher Butter auspinseln. Den Mürbteig mit Hilfe von einem Nudelholz und etwas Mehl dünn ausrollen und in die Form hineinlegen. Die Seitenwände gut andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Den Mürbteigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen und etwas Backpapier darauf legen. Kleine Linsen darauf verteilen und damit beschweren.
- 3 Den Tarteboden bei 200 °C Ober- und Unterhitze im heißen Ofen für 10 Minuten backen. Danach das Backpapier mit den Linsen entfernen und den Mürbteig weitere 10 Minuten backen lassen. Den Tarteboden aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. In einem Topf die Sahne mit dem Zucker aufkochen lassen.
- 4 Die Zartbitterschokolade fein hacken, zugeben und gut verrühren bis sie sich aufgelöst hat. Dann 50 gr. Butter und den Orangensaft einrühren. Die Schokoladenmasse auf den erkalteten Mürbteigboden gießen und im Kühlschrank für 3 Stunden kühl stellen.
- 5 Anschließend die Schokoladentarte vorsichtig aus der Backform nehmen und mit Kakaopulver bestreuen. Die Himbeeren auf die Schokoladentarte verteilen und mit etwas Melisse garnieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.541kJ / 370kcal	2.172kJ / 522kcal
Fett	25g	35g
davon gesättigte Fettsäuren	15g	20g
Kohlenhydrate	29g	41g
davon Zucker	13g	19g
Eiweiß	6g	8g
Salz	0g	0g