

Edle weihnachtliche Schokoladen-Tarte



MENGE: 1 Tarteform (Ø 28 cm)

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 min

WARTEZEIT: 1 h + 1 h

BACKZEIT: 15 min

SCHOKO-MÜRBETEIG

160 g Butter

75 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

180 g Butter

20 g Kakao

opt. 1 TL Lebkuchengewürz

SCHOKOLADEN-GANACHE

400 g Zartbitter-Schokolade

50 g Butter

280 g Sahne

1 EL Zucker

1 Prise Salz

opt. 1 TL Lebkuchengewürz

TOPPING

frische Blaubeeren

frische Brombeeren

Schokocreme-Tuffs

Sternanis

Zimtstangen

Schokokugeln

Schokolierete Nüsse

Kuvertüre für Schokosplitter

SCHOKOCREME-TUFFS

50 g Zartbitter-Schokolade

50 g Frischkäse

30 g Butter (sehr weich)

20 g Puderzucker

01

Mische für den Mürbeteig das Mehl, den Kakao, den Puderzucker, das Salz, ggf. das Lebkuchengewürz und gib die Butter in Stücken dazu. Knete die Butter unter, bis eine runde feste Teigkugel entsteht. Lege den Teig für ca. 1 Std. in den Kühlschrank.

02

Heize den Backofen auf 170°C Umluft auf. Drücke den Teig in eine Tarteform und gib Blindbackkugeln auf den Boden. Backe den Tarteboden für 15 min.

03

Hacke die Schokolade und gib sie zusammen mit der Butter in eine Schüssel. Koche die Sahne auf und gieße sie darüber. Lass die Schokolade ca. 2 Minuten schmelzen, dann rühre sie mit einem Schneebesen glatt. Verteile die Ganache auf dem abgekühlten Tarte-Boden und stelle sie ca. 1 Std. kalt, bis die Ganache fest ist.

04

Schlag für die Schokocreme die Butter cremig (sie sollte sehr weich sein). Siebe den Puderzucker und den Kakao auf die Butter und gib den Frischkäse dazu. Vermixe alle zu einer cremigen Masse. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel und stelle den Spritzbeutel für einen kurzen Moment kalt.

05

Richte für das Topping Blaubeeren, Brombeeren, Zimtstangen, Sternanis, Schokokugeln o.ä., die Schokocreme und etwas Kuvertüre. Schneide etwas Kuvertüre in sehr feinen Streifen, sodass Schokosplitter entstehen. Verteile die Beeren, die Gewürze und die Schokokugeln auf der Schokotarte und setze kleine Schokoladencreme-Tuffs dazwischen. Streue zum Schluss ein paar Schokosplitter drumherum.

tipps & tricks

- ♥ Das Lebkuchengewürz macht die Tarte für Weihnachten herrlich winterlich-würzig. Unterjährig kannst du das Lebkuchengewürz für eine klassische Schoko-Tarte einfach weglassen.
- ♥ In Sachen Deko sind deiner Phantasie keine Grenzen gesetzt. Variiere die Beersorte und auch die Gewürze - so wird aus einer weihnachtlichen schnell eine sommerliche Schokotarte z.B. mit Himbeeren, Johannisbeeren und Minze.