

## Birnen-Schoko-Tarte

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Tarte

#### Für den Mürbeteig

225 g Mehl  
25 g Backkakao  
125 g Butter  
85 g Zucker  
1 Ei

#### Für die Füllung

45 g weiche Butter  
90 g Zucker  
1 Ei  
1 1/2 Teelöffel Backpulver  
90 g Mehl  
90 g Zartbitterschokolade  
90 g Vollmilkschokolade  
180 ml Sahne  
2 Birnen  
1 Esslöffel Aprikosenmarmelade  
1 Handvoll Macadamianüsse

#### Besonderes Zubehör

Tarteform  
Mixer

Schokolade ist aber auch ganz schön mächtig. In diesem Rezept bieten leckere Birnen ein fruchtiges Gegengewicht, ohne sich zu sehr in den Vordergrund zu drängen. Macadamianüsse - gesalzen oder ungesalzen - bringen etwas Knack in die Tarte.

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Tarteform einfetten und mehlen.

- 2 -

Für den Mürbeteigboden Butter in Stückchen schneiden. Zusammen mit Mehl, Backkakao und Zucker mit Knethaken zu bröseligen Krümeln verkneten. Ei unterrühren. Brösel zu einer Kugel formen und mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 5 mm dick ausrollen. Teig locker auf das Nudelholz aufrollen und in die Tarteform heben. Form gleichmäßig auskleiden und in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Für die Füllung Zartbitter- und Vollmilkschokolade in Stücke brechen. Sahne erhitzen und über die Schokolade geben. Schmelzen lassen und verrühren. Butter und Zucker geschmeidig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Schoko-Sahne-Mischung untermengen.

- 4 -

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Rückseite der Birnenhälften fächerartig einschneiden.

- 5 -

Form aus dem Kühlschrank holen, Füllung auf Tarteboden geben, Birnen und Macadamianüsse darauf verteilen. Für

Schokotarte mit Schokofüllung: einfach lecker! So viel

## Birnen-Schoko-Tarte

eine fudgy Konsistenz im heißen Ofen 20 Minuten backen, für eine festere Konsistenz 30-35 Minuten backen.

- 6 -

Aprikosenmarmelade erhitzen, bis sie flüssig wird, und Birnen damit bestreichen.