

## Schokoladen-Blaubeer-Tarte ohne Backen

VORBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Tarte

#### Für den Boden

30 Oreo-Cookies  
6 Esslöffel Butter  
30 g dunkle Schokolade oder zartbitter

#### Für die Füllung

230 g dunkle Schokolade oder zartbitter  
250 g Sahne  
1/2 Teelöffel Vanillearoma  
100 g frische Blaubeeren

#### Besonderes Zubehör

Tarteform (23 cm Durchmesser)

Ein Traum für Chocoholics: Cremige Schokoladen-Ganache auf knusprigem Cookie-Boden garniert mit fruchtigen Blaubeeren. Ein kleines Kunstwerk, welches keinen Backofen, sondern lediglich ein ruhiges Plätzchen im Kühlschrank braucht.

- 1 -

Die Creme von den Oreo-Cookies kratzen und die Kekshälften in einen Gefrierbeutel geben. Solange mit einer Teigrolle darüberrollen, bis alles fein krümelig ist.

Die Butter mit der Schokolade in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen.

- 2 -

Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden einfetten oder 6 Tartlettformchen à 9 cm mit je 2 Backpapierstreifen über Kreuz gelegt ausstatten, damit sich die Tartlettes später leichter herauslösen lassen. Die Krümelmasse zu einem lückenlosen Boden in der Form festdrücken. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Währenddessen die Füllung zubereiten. In einem kleinen Topf die Sahne bei geringer Hitze erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Die Sahne-Schokolade-Mischung darf nicht kochen. Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und das Vanillearoma einrühren.

- 4 -

Die Füllung gleichmäßig in der Form verteilen und diese für 15 Minuten zurück in den Kühlschrank stellen. Dann die Blaubeeren auf der Tarte verteilen und alles für mindestens 1 weitere Stunde kühlen. Aus der Form lösen und servieren.