

## Tarte au chocolat - französische Schokoladentarte

VORBEREITEN

80  
Min.

ZUBEREITEN

180  
Min.

NIVEAU



100 g Sahne  
220 g Zucker  
80 g Backkakao

### Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)  
Handmixer  
Schneebeisen  
Stabmixer  
Thermometer

Wenn du Schokohunger hast, wenn die Schwiegereltern zu Besuch kommen oder du jemandem ein richtig großes Dankeschön übermitteln willst, eignet sich nichts besser als diese Tarte au chocolat.

Das original französische Rezept erfordert, zugegeben, etwas Zeit. Dafür wette ich, dass du noch keine bessere Schokotarte gegessen hast. Sie vereint das Beste aus der Schokoladenbackkunst: Schokomürbeteig, Schokobiskuit ohne Mehl, Schokoganache und einen leckeren Schoko-Glanzguss.

- 1 -

Für den Mürbeteig Butter und Puderzucker cremig verrühren. Ei und Salz untermengen. Mehl, Backkakao und Mandeln mischen und einarbeiten. Zu einem geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 180°C vorheizen. Springformboden mit Backpapier auslegen und mit dem Ring der Form einklemmen.

- 3 -

### Zutaten für 1 Tarte

#### Für den Mürbeteig

140 g weiche Butter und Butter für die Form  
100 g Puderzucker  
1 Ei  
1 Prise(n) Salz  
280 g Mehl  
20 g Backkakao  
25 g gemahlene Mandeln

#### Für den Biskuit

10 g Butter  
40 g Zartbitterschokolade (Kakaoanteil 70%)  
20 g Marzipanrohmasse  
1 Eigelb  
1 Eiweiß  
15 g Zucker

#### Für die Ganache

3 Eigelb  
50 g Zucker  
250 ml Milch  
125 g Zartbitterschokolade (Kakaoanteil 70 %)

#### Für die Glanzglasur

4 Gelatineblätter  
120 ml Wasser und Wasser zum Einweichen

## Tarte au chocolat - französische Schokoladentarte

Für den Schokoladenbiskuit Schokolade in Stücke brechen und mit Butter im Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel Marzipan mit einem Esslöffel flach drücken und Eigelb untermengen. Sobald die Masse gebunden ist, Schokolade und Butter unterrühren.

- 4 -

Eiweiß mit dem Handmixer aufschlagen, bis es beginnt, schaumig zu werden. Zucker einrieseln lassen und auf höchster Stufe zu festem Baiserschnee schlagen. Schokomasse mit einem Drittel des Baisers auflockern. Schokomasse vorsichtig unter restlichen Baiser heben.

- 5 -

Biskuitmasse in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Sofort aus der Form lösen, mit dem Backpapier vom Boden heben und auskühlen lassen. Form reinigen, erneut mit Backpapier bespannen und Rand einfetten. Backofen auf 150°C einstellen.

- 6 -

Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten Temperatur annehmen lassen.

- 7 -

Für die Glanzglasur Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Restliches Wasser mit Sahne und Zucker aufkochen und mit dem Schneebesen verrühren. Vom Herd nehmen, Backkakao und ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen. Mit dem Stabmixer pürieren, um Klümpchen aufzulösen. Abdecken und beiseitestellen.

- 8 -

Mürbeteig ca. 2 mm dick ausrollen und Springform damit auskleiden. Einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank geben.

- 9 -

Mürbeteig ca. 25 Minuten im heißen Ofen backen. Kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen. Biskuitboden passend schneiden, sodass

er in den Mürbeboden passt.

- 10 -

Für die Ganache Eigelbe und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Milch erhitzen und im dünnen Strahl in die Eimasse gießen, dabei stetig rühren. Zurück in den Milchtopf geben und erhitzen, bis die Creme leicht eindickt bei 83-85 °C.

- 11 -

Schokolade in Stücke brechen. Creme durch ein Sieb zur Schokolade geben, kurz stehen lassen und vermengen. Bis ca. 5 mm unter den Rand auf den Tarteboden geben. 1 Stunde kühlen.

- 12 -

Glasur gleichmäßig auf der Tarte verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.