



Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

185 g Weizenmehl

1 Prise Salz

45 g geriebene Haselnüsse

40 g Zucker

1 EL Backkakao

1 Ei

90 g **Premium Teebutter**

Für die Füllung

450 g Kochschokolade

385 ml **Premium Schlagobers**

75 g **Premium Teebutter**

Für das Topping

Beeren (nach Wahl)

gehackte
Haselnusskerne

Hirse-Pops

Schokoladentarte mit Beeren

Knuspriger Mürbteigboden trifft cremige Schokoladenfüllung und fruchtig-saure Beeren. Diese Schokoladentarte schmeckt köstlich, schaut umwerfend aus und ist ein absoluter Hingucker auf jedem Kaffeetisch!

Anleitung

Für den Mürbteig

1. Das Mehl mit einer Prise Salz, den geriebenen Haselnüssen, dem Zucker und dem Kakao vermengen.
2. Nach und nach das Ei und die Butter zur Masse hinzufügen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zum Ruhen etwa 30 Minuten kühl stellen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig kreisrund ausrollen und in eine mit Öl ausgepinselte Tarteform stürzen.
4. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, etwa 40 Minuten bei 190°C backen und anschließend auskühlen lassen.

Für die Füllung

5. Die Kochschokolade grob hacken.
6. Die Schokolade zusammen mit dem flüssigen Schlagobers und der Butter in einen Topf geben und bei kleiner Hitze vorsichtig schmelzen lassen, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.
7. Die leicht abgekühlte Schokoladenmasse auf den fertigen Tarteboden leeren.
8. Die Schokoladentarte für einige Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen, bis sie fest wird.
9. Die fertige Tarte nach Belieben mit frischen saisonalen Beeren, gerösteten Nüssen und Hirse-Pops dekorieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at