

Tarte au Chocolat



Zutaten für den Boden:

100 g Butter, geschmolzen
250 g Spekulatiuskekse

Zutaten für die Füllung:

2 Eier
120 ml Milch
250 ml Sahne
250 g Schokolade
3 EL Zucker

Zutaten für das Baiser:

2 Eier
200 g Zucker



Rösle
Teigschaber
Silikon in weiß



KitchenAid
Handrührer
creme



Rösle
Flambierbrenner



Le Creuset
Tarteform in
kirschrot



Emile Henry
Torten- &
Quicheform in
granatapfel



Emile Henry
Torten- &
Quicheform in
farine



Le Creuset
Frühstücksteller
in kirschrot



Boos Blocks
Schneidebrett
Professional R
aus Ahorn, 4 cm



SSW Kochtopf
Comfort mit
Glasdeckel



Rösle
Becherbesen

1

Die Kekse zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermengen.

2

Die Masse in der eingefetteten Backform gut festdrücken und für 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

3

Den Ofen auf 175°C Heißluft vorheizen.

4

Die Form mit Aluminium-Folie abdecken und den Boden für 20 Minuten im Ofen backen.

5

Für die Füllung die Sahne mit der Milch aufkochen, bis sie anfängt zu schäumen. Nebenbei die Schokolade in kleine Stücke zerteilen und unter die Sahne geben. Das Ganze so lange umrühren, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst und mit der Sahne vermischt hat.

6

~~2 Eier und den Zucker für die Füllung hinzugeben~~ und alles zusammen mit einem Schneebesen gut vermischen.

7

Sobald der Teig fertig gebacken ist, die Aluminium-Folie entfernen und die Füllung in die Tarte-Form gießen

8

Den Ofen auf 160°C Heißluft runterheizen und die Tarte für weitere 15-20 Minuten backen lassen. Hinweis: Wenn sie anfängt an den Seiten Bläschen zu bilden, sollte sie sofort herausgenommen werden, da sie sonst überbacken ist.

9

Die Tarte etwa 15 Minuten auskühlen lassen.

10

Für das Baiser das Eiweiß von 2 Eiern schaumig schlagen. Danach den Zucker hinzugeben und alles zusammen für weitere 5 Minuten aufschlagen, Die Baisermasse ist fertig, wenn keine Zuckerkristalle mehr vorhanden sind.

11

Die Baisermasse großzügig auf der ausgekühlten Tarte verteilen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Eine Schokoladentarte kann wie oben schon beschrieben ganz nach dem persönlichen Geschmack angepasst und verändert werden. Auch die Schokolade selbst ist dabei natürlich alles andere als zu unterschätzen. Bei diesem Rezept haben wir Schokolade mit 75 % Kakaoanteil verwendet, manche mögen es jedoch süßer, manche herber. Auch mit Schokolade mit Haselnüssen etc. kann experimentiert werden.