



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 45 dag Mehl
- 30 dag Butter
- 13 dag Zucker
- 1 Stk. Eidotter
- Vanillezucker
- Salz
- Zitronenschalen, unbehandelt
- Erbsen
- 25 dag Schlagobers
- 5 dag Butter
- 2 Blätter Gelatine
- 20 dag dunkle Schokolade
- 15 dag Himbeeren
- Zucker

Mein persönlicher Tipp

Mit Schokoladenornamenten, frischen Himbeeren, Himbeersauce und Schlagobers ausfertigen! Übrigens kann man davon nicht sehr viel essen, daher gilt: "Je kleiner die Stücke desto größer der Genuss!":

Marion Kuben

Seminarbäuerin im Bezirk Gmünd

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Heimische Fische*

Schokoladentarte mit Himbeeren

Zubereitung

Mürbteig

- Für den Mürbteig alle Zutaten miteinander rasch verkneten, kurz im Kühlschrank rasten lassen, ausrollen, eine Springform damit auskleiden, etwa 2,5 cm hoch am Rand emporziehen und bei 175 °C ca. 25 Minuten blind backen.

Erbsten zum Blindbacken

- Blind backen: Den Mürbteig mit trockenen Erbsen auffüllen.
- Nach dem Backvorgang werden die Erbsen wieder entfernt.

Schokotarte-Füllung

- Für die Schokotarte-Füllung Schlagobers, dunkle Schokolade und Butter im Schneekessel über Dampf soweit erwärmen, dass die Gelatine darin aufgelöst werden kann.
- Zurücktemperieren.
- Nicht schlagen, sondern nur schmelzen lassen.
- Die Himbeeren putzen und mit etwas Zucker in einer Pfanne ganz leicht anschmelzen lassen, nicht erhitzen.
- Einige Früchte können etwas weich werden, die Himbeeren sollten im Großen und Ganzen aber die Form erhalten.

Fertigstellen

- Den erkalteten Mürbteigboden mit den Himbeeren belegen und die erkaltende Schokoladentarte darüber gießen.
- 1 Stunde gut durchkühlen lassen.
- In dünnen Tortenspalten aufschneiden.