



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.

Erbsen 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.