

**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:**

## Schokoladentarte mit Himbeeren



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

**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**

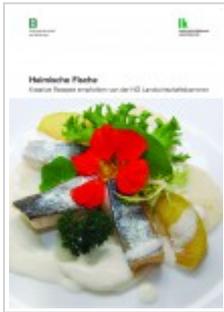
- Blind backen: Den Mürbteig mit trockenen Erbsen auffüllen.
- Nach dem Backvorgang werden die Erbsen wieder entfernt.

**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.



Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Heimische Fische*