

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

165 g Butter  
230 g Mehl  
2 Stk. Eier  
7 EL Zucker  
2 EL Himbeermarmelade  
200 ml Schlagobers  
300 g Schokolade, zartbitter  
36 Stk. Himbeeren

**Mein persönlicher Tipp**

Verzierung mit Schlagobers und Schokoladespänen für festliche Anlässe möglich!

**Ida Traupmann**

Seminarbäuerin aus Sumetendorf

**Quellen:**

- Ida Traupmann: Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

## Schokoladentarte mit Himbeeren

**Zubereitung****Mürbteig**

- Zutaten (für 12-14 Portionen): 140 g Butter, 230 g Mehl, 2 Eier, 5 EL Zucker und 1 EL Butter für die Form
- Die Butter würfeln, das Mehl darüber sieben und so lange vermengen, bis ein mürber Teig entsteht.
- Eier verquirlen, mit dem Zucker unter die Masse heben und verkneten.
- Den Teig sofort zu einem Ball formen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Das Rohr auf 200 °C vorheizen. Eine Tarteform (ca. 25 x 25 cm, 3 cm Höhe) mit Butter einfetten.
- Den Teig ausrollen und in die Tarteform geben, die Ränder hochziehen.
- Den Teig mit Alufolie abdecken und 15 Minuten im Rohr bei 200 °C backen. Die Folie entfernen und den Teig weitere 5 Minuten backen.

**Füllung**

- Zutaten (für 12-14 Portionen): 2 EL Himbeermarmelade, 200 ml Schlagobers, 300 g dunkle Schokolade, 2 EL Zucker, 25 g Butter und ca. 36 Himbeeren
- Das Schlagobers in einem Topf erwärmen und darin die Schokolade schmelzen lassen, den Zucker untermischen.
- Nun so lange rühren, bis die Flüssigkeit sämig-glänzend ist. Die Butter hinzufügen und gut verrühren, bis die Farbe wieder gleichmäßig ist.

**Schokoladentarte mit Himbeeren**

- Die Marmelade auf dem ausgekühlten Teigboden verstreichen.
- Die Schokoladecreme auf die Tarte verteilen, die Himbeeren daraufsetzen, abkühlen lassen und servieren.