Karamell-Schoko-Tarte

Die feine Karamell-Schoko-Tarte zergeht förmlich auf der Zunge. Das Rezept ist ein perfekter Nachtisch für Schokoladen-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

für den Schokomürbteig

190 g	Mehl
30 g	Kakao
70 g	Zucker
1 Stk.	Ei
110 g	Butter kalt

Karamell-Schicht

200 g	Zucker
250 ml	Schlagobers
50 g	Butter
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
15 g	Mehl

Schoko-Obers-Creme

150 g	Zartbitterschokolade
350 ml	Schlagobers (Schlagsahne)

Schokolglasur

12 g	Kakao
40 ml	Wasser
25 g	Wasser
60 g	Zartbitterschokolade
50 ml	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Für die leckere **Karamell-Schoko-Tarte** das Mehl, Kakao, Zucker, Ei und kalte Butter zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zwischen zwei Backpapierbögen ca. 3 mm dünn ausrollen. Eine gefettete Springform (24 cm) oder Tarteform damit auslegen. Einen zirka 5 cm hohen Rand hochziehen. Im Kühlschrank zirka 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teigboden mit Backpapier belegen, mit Blindbackkugeln oder Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen 15 Minuten blindbacken, dann Papier und Kugeln entfernen.

3. Für die Karamell-Schicht das Schlagobers kurz aufkochen und beiseite stellen. Jetzt den Zucker in einem Topf langsam schmelzen und goldbraun karamellisieren. Schlagobers vorsichtig hinzufügen und unter Rühren weiter erhitzen, bis sich der Karamell auflöst. Die Butter einrühren, etwas abkühlen lassen. Nun die Eier, Eidotter verquirlen das Mehl klümpchenfrei einrühren, zur Karamell-Masse geben und einarbeiten. Die Karamell-Masse auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen. 15 Minuten bei 170 °C Umluft backen und vollständig auskühlen lassen.

4. Die Zartbitterschokolade über ein Wasserbad oder Mikrowelle schmelzen. Das Schlagobers steif schlagen. Jetzt die flüssige, leicht abgekühlte Schokolade vorsichtig unterheben. Auf der abgekühlten Karamell-Schicht verteilen und glatt streichen.

5. Für die Schokoglasur den Kakao, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, verrühren und beiseite stellen. Die Zartbitterschokolade hacken in eine Schüssel geben mit dem aufgekochten Schlagobers übergießen. Glattrühren und anschließend den Kakaosirup langsam unterrühren. Die Schokoladenglasur vorsichtig auf die Karamell-Schoko-Tarte gießen und gleichmäßig durch Kippen der Form verteilen. Abschließend für mindestens 1 Stunde kühl stellen, bis die Glasur fest ist.

Tipp