Tarte au chocolat blanc et aux framboises

In Frankreich ist sie ein echter Dessert-Klassiker: Das Rezept für Tarte au chocolat blanc et aux framboises ist gar nicht so schwer wie man meint. Ausprobieren lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Mürbteig

150 g	Mehl
100 g	Butter
50 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Erbsen (getrocknete, zum Blindbacken)

Für die Füllung

300 g	Himbeermarmelade
5 Blätter	Gelatine
250 ml	Vollmilch
3 Stk.	Eigelb
20 g	Maisstärke
10 g	Zucker
180 g	Schokolade
200 g	Créme frâiche
Nach Belieben	Himbeeren (zum Belegen)

Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Tarte au chocolat blanc et aux framboises zuerst einen Mürbteig zubereiten. Dazu Mehl, Butter, Staubzucker, Ei und Salz zu einem Teig verkneten und für 30 Minuten kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Tarteform mit Butter einfetten. Den Teig zwischen einem großen Stück Frischhaltefolie ausrollen und in die Tarteform legen, dabei einen Rand hochziehen.

3. Mehrmals mit einer Gabel in den Teigboden stechen und Backpapier auf den Teig legen. Mit getrockneten Erbsen oder Bohnen beschweren, so dass der Boden nicht aufgehen kann. 20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Währenddessen die Füllung zubereiten. Dazu zunächst die Himbeeren putzen und verlesen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gleichzeitig die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

5. Zucker mit Maisstärke und Eigelb verrühren und dann langsam die Milch dazugießen. Umrühren und die Masse wieder in den Topf geben und nochmal aufkochen lassen.

6. Vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und in die Milch rühren. Schokolade in kleine Stücke brechen und unter ständigem Rühren in der Gelatine-Milch schmelzen lassen. Crème fraîche einrühren.

7. Den Tarteboden mit Himbeermarmelade bestreichen. Die Füllung darauf verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Himbeeren garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Wer die Tarte au chocolat blanc et aux framboises nicht so süß mag, kann die Himbeermarmelade durch etwas Wasser, Stärke und aufgekochte TK-Himbeeren ersetzen.