

Schokoladen Tarte

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 90 Minuten

Schwierigkeit knifflig

Zutaten

30 g	Kokosöl
70 g	Butter
200 g	Mehl, gesiebt
2	Eigelb
80 g	Puderzucker
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
200 g	Schokolade 70 % Kakaoanteil
450 ml	Sahne
1	Ei
2 TL	Kaffee-Mandel Würzöl
1 Päckchen	Vanillezucker
	Himbeere, Erdbeeren oder Blaubeeren



Zubereitung

Das gesiebte Mehl, Puderzucker, Butter, 20 g Kokosöl und Eigelb zu einem elastischen Teig kneten und 60 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig dünn auf Mehl ausrollen und in die mit Kokosöl eingefettete Springform legen. Dabei einen 2 cm hohen Rand hochziehen und mit dem Daumen eindrücken. Hülsenfrüchte (z. B. getrocknete Kichererbsen) gleichmäßig über den Teig verteilen, bis er vollständig bedeckt ist. Zehn Minuten bei 200°C im vorgeheizten Ofen backen. Die Schokolade grob hacken. 250 ml Sahne in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen und darin die Schokolade schmelzen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Etwas abkühlen lassen und ein verquirltes Ei dazugeben. Hülsenfrüchte durch leichtes Kippen der Form vom Boden entfernen. Die Creme auf den Teig gießen und 20 Minuten bei 150°C backen. Die Masse sollte nach dem Backen noch locker und beweglich, jedoch gestockt sein. 200 ml Sahne zusammen mit Kaffee-Mandel Würzöl und Vanillezucker aufschlagen. Die Tarte abkühlen lassen und mit der aufgeschlagenen Sahne sowie nach Belieben mit Früchten, z. B. frischen Himbeeren und Blaubeeren und mit Puderzucker servieren.