



Schokoladentarte mit Beeren

Zutaten für eine runde Tarteform 28 cm:

Für den Mürbteig:

185 g Weizenmehl
1 Prise Salz
45 g Haselnüsse, gerieben
40 g Zucker
1 EL Backkakao
1 Ei
90 g Butter

Für die Füllung:

450 g Kochschokolade
385 ml Schlagobers
75 g Butter

Für das Topping:

Beeren nach Wahl
gehackte Haselnusskerne
Hirsepopps

Für den Mürbteig wird das Mehl mit der Prise Salz, den geriebenen Haselnüssen, dem Zucker und dem Kakao gemischt. Nach und nach das Ei und die Butter in die Masse hinzufügen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zum Ruhen etwa 30 Minuten kühl stellen.

Nach der Ruhezeit wird der Teig kreisrund ausgerollt und in eine mit Öl ausgepinselte Tarteform gestürzt.

Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa 40 Minuten bei 190°C backen.

In der Zwischenzeit wird die Kochschokolade grob gehackt. Gemeinsam mit dem flüssigen Schlagobers und der Butter gibt man die Zutaten in einen Topf und lässt sie bei kleiner Hitze vorsichtig schmelzen, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.

Sobald der fertig gebackene Tarteboden ausgekühlt ist, leert man vorsichtig die leicht abgekühlte Schokoladenmasse in die Tarte.

Die Schokoladentarte muss nun für einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen, bis sie fest geworden ist.

Sobald die Tarte fest ist, kann man sie nach Belieben mit Beeren, Nüssen und Hirsepops dekorieren.

