

helle Schokotarte mit Himbeerfüllung auf dunklem Mürbteigboden

Zutaten für 1 Tarte (etwa 35 x 15 cm):



Mürbteigboden:

65 g Butter

45 g Staubzucker

1 Prise Salz

20 g Mandeln, gemahlen

1 Ei

140 g Weizenmehl

1 EL Kakao, schwarz

optional: 1 TL Aktivkohle, pulverisiert

Himbeerfüllung:

200 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt

1 EL Zucker

½ TL Agar Agar

1 EL Zitronensaft

Schokoladentopping:

250 g Kuvertüre, weiß

25 g Butter

100 g Schlagobers

1 Prise Salz

Baiser Geister:

140 g Staubzucker

2 Eiweiß

1 Prise Salz

Lebensmittelfarbstift, schwarz

Staubzucker

Staubzucker, Eiweiß und die Prise Salz mit dem Mixer so lange schlagen, bis das Eiweiß sehr steif ist und lange Eiweißspitzen zieht, wenn man mit dem Schneebesen reingeht. Die Masse in eine Spritztülle füllen und spiralförmig, in verschiedenen Größen, hohe Häufchen machen. Backofen auf 130°C (Umluft) einschalten und die Geister 40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und mit einem lebensmittelgeeigneten Stift, oder Schokotupfen Augen auf die Baiserhäufchen machen.

Tipp: Die Baisergeister kann man auch schon Tage vorher zubereiten, da sie gut haltbar sind.

Für den dunklen Tarteboden wird die Butter mit dem Staubzucker und der Prise Salz vermengt. Nach und nach die Mandeln und das Ei einkneten. Zuletzt das Mehl und den Kakao, eventuell die Aktivkohle, hineinkneten. Wer keine Küchenmaschine zum Teig kneten benutzt, sollte sich Handschuhe anziehen, da die Kohle stark färbt. Diese gibt aber dem Mürbteigboden eine kräftige schwarze Farbe. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kühl lagern.

Nach der Ruhezeit wird der Mürbteig in eine eingölte Tarteform ausgelegt und an den Rändern hochgezogen, der Boden wird mehrmals mit der Gabel eingestochen, und bei 180°C vorgebacken.

In der Zwischenzeit bereitet man die Himbeerfüllung zu. Dazu werden die Himbeeren gemeinsam mit dem Zucker, dem Agar Agar und den Zitronensaft in einen Topf gegeben. Unter Rühren erhitzen und so lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Himbeeren weich sind. Nochmals mit dem Pürrierstab durchgehen, damit die Füllung fein wird. Wer mag, kann die Masse noch durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

Die Himbeermasse in den etwas ausgekühlten Mürbteigboden gießen und kühl stellen.

Für das Schokoladentopping wird der Schlagobers mit der Butter in einen Topf gegeben. Die Schokolade wird gehackt und mit der Prise Salz ebenso hinzugefügt. Bei kleiner Hitze die Schokolade im Schlagobers schmelzen und klumpenfrei verrühren. Zwischendurch mit dem Schneebesen durchrühren. Nun die Schokocreame vom Herd ziehen, leicht auskühlen lassen und auf der Himbeercreme verteilen. Die Tarte soll nun für mindestens 3-4 Stunden durchkühlen. Dann ist sie auch schnittfest.

Vor dem Servieren mit reichlich Staubzucker bestäuben und mit den Baisergeistern dekorieren.

