



Weihnachtliche Schokotarte mit Baiserhäubchen

Zutaten:

Für den Teig:

- 100 g kalte Butter
- 55 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Msp. Lebkuchengewürz (z.B. von Rimoco)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 2 EL Backkakao
- 3 EL Mandeln (gemahlen)

Für die Füllung:

- 250 g Schokolade
- 300 g Sahne
- 120 Zucker
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 3 Eier

Fürs Baiser:

- 3 Eiweiß
- 60 g Puderzucker

Zusätzlich: 2 EL Salz-Karamell-Creme (z.B. von MaLi's Délices), 1-2 TL Puderzucker

Zubereitung:

1. Für den Boden müsst Ihr Puderzucker, Vanillezucker, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben und entweder mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers vermengen. Gebt anschließend das Ei dazu und rührt weiter.
2. Siebt nun das Mehl in die Rührschüssel und knetet am besten von Hand alles zu einer homogenen Masse. Sobald der Teig sich zu einer relativ festen Kugel formen lässt, ist er fertig. Packt ihn in Frischhaltefolie ein und legt ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



3. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Tarteform einfetten und den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nach der Kühlzeit könnt Ihr den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen. Ab damit in die Tiefkühltruhe für etwa 10 Minuten. Anschließend könnt Ihr den Teig mit Backpapier auslegen und Hülsenfrüchte oder kleine Aluminiumkugeln zum Blindbacken hineinfüllen, um Blasenbildung zu vermeiden. Dann gehts ab damit in den Ofen für etwa 16 Minuten. Reduziert die Temperatur für diesen Backgang auf 150°C.
5. Nehmt den Teig aus dem Ofen und entfernt Hülsenfrüchte/Aluminiumkugeln und Backpapier. Lasst den Teig auskühlen.
6. Währenddessen bereitet Ihr die Füllung vor. Hierfür müsst Ihr die Schokolade grob hacken. Sahne und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Nun gebt Ihr Butter und danach Schokolade und Salz hinzu und lasst alles unter Rühren schmelzen.
7. Die Eier könnt Ihr in einer separaten Schüssel verquirlen und unter ständigem Rühren zur Schokoladenmasse geben.
8. Bevor Ihr die Füllung auf den Tarteboden gebt, solltet Ihr die Karamellcreme auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Nun die Füllung auf den Tarteboden geben. Nochmals: Ab damit in den Ofen für etwa 15 bis 20 Minuten bei 150°C.
9. Wenn Ihr die Tarte aus dem Ofen nehmt ist die Füllung noch wackelig. Keine Sorge, beim Abkühlen wird sie fester.
10. Sobald die Tarte abgekühlt ist, könnt Ihr das Eiweiß in einer Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen, sobald das Eiweiß fester wird, den Puderzucker dazugeben. Und solange rühren, bis die Masse steif ist.
11. Füllt die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Spritztülle und spritzt Tupfen auf die Tarte. Mit dem Flambierbrenner leicht abflammen.