

Frisch gekocht
Donnerstag, 01.09.2016



Rezept von Eveline Wild

Mousse au Chocolat-Tarte

50 Minuten /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Boden:

125 g Butter (zimmerwarm), 1 Ei, 35 g Staubzucker (gesiebt), Salz, 150 g glattes Mehl.

Für die Fülle:

125 g dunkle Schokolade (mindestens 60 % Kakaoanteil), 60 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 40 g glattes Mehl, 60 g Obers, 25 g Grand Marnier (oder Weinbrand).

Zum Garnieren: Kakaopulver, grobe Schokospäne, einige Kumquats.

Zubereitung

Für den Tarteboden alle angeführten Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Stunde rasten lassen. Ausrollen und mit Tortenhelfern in eine Tarteform legen. Teig andrücken und mit einer aus Alufolie geformten Backschale bedecken. In die Schale Linsen oder Reis füllen und im Rohr bei 170 °C Heißluft etwa 10-15 Minuten blind backen. Die Alutasse entfernen und abkühlen lassen.

Diese Zeit nutzen um die Füllung herzustellen. Dafür Butter und Schokolade verrühren und auf etwa 35-40 °C erwärmen.

Eier mit Zucker aufschlagen. In die schaumige Eiermasse Mehl, Obers, Grand Marnier und die Butter-Schokolade-Mischung unterheben und auf den vorgebackene Tarteboden streichen. Bei etwa 150 °C in 15 bis 20 Minuten fertigbacken.

Die Tarte fällt wegen des geringen Mehlanteils leicht zusammen, schmeckt aber umso saftiger. Wenn die Tarte kalt ist, leicht mit Kakao bestauben und mit groben Schokospänen und Kumquats garnieren.