

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Himbeer-Schokoladen-Tarte

3 Stunden/aufwendig



Zutaten für 2 Tartes mit ca. 20 cm Durchmesser

Für den Mürbteig: 210 g halbfeste Butter, 85 g Staubzucker (gesiebt), 10 g echter Vanillezucker, Prise Salz, Abrieb von ½ Zitrone (unbehandelt), 1 Ei, 300 g glattes Mehl.

Für die Schokoladenganache: 190 g Obers, 240 g Kuvertüre (Pur Caraibe Valrhona 65% Kakaoanteil), 30 g Honig, 40 g Butter (kleinwürflig und zimmerwarm).

Für das Baiser: 100 g Eiklar, 100 g Kristallzucker, Salz, 80 g Staubzucker (gesiebt), rote Gelfarbe.

Außerdem: 750 g Himbeeren, Zitronenverbene.

Zubereitung

In die Butter das Ei, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale einkneten, Staubzucker begeben und das Mehl kurz unterkneten. Nicht zu lange kneten, weil der Teig sonst „brandig“ wird (d. h. er verliert die Bindung.) In Dehnfolie einschlagen und einige Stunden oder über Nacht einkühlen.

Beim Ausrollen kurz ankneten und mit möglichst wenig Staubmehl zwischen 2 Backpapierblättern auf die gewünschte Stärke ausrollen und zurechtschneiden. Wenn nötig den Teig nochmals kurz kühlen, dann die gelochten Tarteringe damit auslegen. Den Rand glatt abschneiden, stupfen (einige Male mit der Gabel einstechen) und einfrieren. Im Rohr bei etwa 220 °C Heißluft kurz anbacken, dass sich der Teig festigt, dann sofort die Hitze auf 170 °C reduzieren und goldgelb fertig backen.

Für die Schokoladenganache das Obers aufkochen, kurz abkühlen lassen und über die gehackte Schokolade gießen. Honig begeben und langsam verrühren (emulgieren). Wenn die Masse glatt ist und auf unter 40 °C abgekühlt ist, die zimmerwarme Butter mit einem Stabmixer einarbeiten.

Für das Baiser Eiklar mit Salz und dem Kristallzucker aufschlagen, zum Schluss den gesiebtem Staubzucker unterheben. Die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärmen, in einen Spritzsack füllen und zusammendrücken, so dass das rosa Baiser innen am Spritzsack klebt. Nun das restliche weiße Baiser in den Spritzsack füllen. So auf Backpapier oder eine Backmatte 2-färbige Baisers dressieren und im Rohr bei 90-100 °C (Heißluft) mit einem Spalt geöffneter Ofentür über mehrere Stunden trocknen.

Die Ganache in die Tarteformen gießen, die Himbeeren und die Baisers anbringen und mit Zitronenverbene garnieren.