

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Karamell-Schokolade-Tarte

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für die Oberskaramell-Basis: 150 g Zucker, 160 g Milch, 160 g Obers, 10 g Butter, Prise Salz.

Für den Mürbteig: 50 g Staubzucker (geseibt), 100 g Butter, 150 g Mehl, Prise Salz, echter Vanillezucker, Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone.

Für die Kuchen-Masse: 150 g flüssige Butter (auf etwa 40 °C temperiert), 150 g flüssige dunkle Schokolade, 150 g Zucker, 4 Eier, 30 g glattes Mehl, Salz.

Für die Creme: 200 g Oberskaramell-Basis, 400 g Schlagobers, 4 Blätter Gelatine, 2 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau).

Zum Dekorieren: Physalis, Passionsfrüchte.

Zubereitung

Für die Oberskaramell-Basis den Zucker zu Karamell schmelzen und mit Butter, Milch und Obers ablöschen. Salzen und kurz auf kleiner Hitze so lange weiterköcheln, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben. Beiseite stellen und zugedeckt völlig auskühlen lassen.

Für den Mürbteig Staubzucker und Butter mit Salz, Vanillezucker und Zitronenschale klumpenfrei verkneten und flott das Mehl einarbeiten. Den Teig sofort auf Tortenformgröße ausrollen bzw. einfach auseinander drücken. In einer Backform im Rohr bei ca. 170 °C in 5 bis 8 Minuten anbacken, ohne dass der Teig Farbe annimmt. Herausnehmen und die Kuchenmasse auffüllen.

Für die Kuchen-Masse alle angeführten Zutaten flott miteinander verrühren und auf den angebackenen Mürbteig schütten. Im Rohr bei etwa 170 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen. Sollte sich dann die Mitte der Torte noch flüssig anfühlen, die Backzeit um einige Minuten verlängern. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen, dann die Creme aufdressieren.

Für die Creme die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, nach einigen Minuten gut ausdrücken und mit dem Likör auflösen. Unter die Karamellbasis rühren und das aufgeschlagene Obers unterheben. In einen Dressierbeutel mit einer großen Lochtülle umfüllen. Kurz anziehen lassen, dann die Creme auf die gebackene Schokoladen-Tarte spritzen.

Mit einem angewärmten Parisienneausstecher Mulden in die Creme drücken und diese im Anschluss mit der restlichen Karamellmasse ausfüllen. Nur etwa 30 Minuten im Kühlschrank stocken lassen und dann möglichst frisch servieren. Mit Passionsfruchtmark und Physalis dekorieren.

Tipp: Durch den hohen Schokoladen- und Butteranteil sollte die Tarte nicht kühlchränkalt, sondern möglichst frisch bei Raumtemperatur, serviert werden.