



*Full Pantries*

## **Schokoladen-Trüffel-Tarte**

Für eine Tarte mit 24 cm Ø

Schokoladen Mürbeteig

- 120g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 210g Mehl
- 30g Kakao
- 1 Ei Gr. M
- 30g Haselnüsse
- 1 Prise Salz

Schokoladen Creme

- 30g Mehl
- 80g dunkle Schokolade
- 60g Butter
- 1 Ei
- 35g Sahne
- 1 Prise Salz

Schokoladen Ganache

- 250g dunkle Schokolade
- 250g Sahne

Außerdem:

- Dunkler Kakao oder (selbst) geraspelte Schokolade

### Anleitung:

Butter und Puderzucker einige Minuten hell cremig aufschlagen. Das Ei dazugeben und erneut ein bis zwei Minuten aufschlagen. Kakao, Mehl, Salz und Haselnüsse kurz unterrühren, gerade so lange, bis alles vermengt und ein Teig mit Pasten-ähnlicher Konsistenz entstanden ist. Den Teig auf ein großes Stück Frischhaltefolie geben und die Folie von allen Seiten zu einem Päckchen einschlagen. Den Teig in die Ecken des Päckchens drücken, sodass eine ziegelförmige Platte entsteht. Diese Platte für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Das Stück Frischhaltefolie nur auf der Oberfläche lassen und den Teig mit dem Nudelholz über der Frischhaltefolie 5mm dick zu einem Kreis mit ca. 30 cm Ø ausrollen. Dabei immer darauf achten, dass genügend Mehl unter dem Teig ist, sodass er nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Die Frischhaltefolie von der Oberfläche abziehen und die Springform mit dem ausgerollten Teig (obere unbemehlte Seite nach unten) auskleiden. Die Teigränder ca. 3 cm hochziehen und über etwas Druck mit den Fingern an den Springformrand drücken. Eventuell muss hier etwas „gebastelt“ werden, bis der Teig Rand an allen Stellen gleichmäßig und gleich hochgezogen ist. Mit einem Messer den Rand glatt schneiden und begradigen. Mit einem zerknüllten und wieder aufgefalteten Backpapier sowie Blindback-Erbsen oder anderen Hülsenfrüchten auskleiden und für 12-15min vorbacken.

Während der Boden blindbackt die Schokoladencreme vorbereiten. Dafür die Schokolade und Butter schmelzen und anschließend mit den restlichen Zutaten kurz (!) verrühren. Den vorgebackenen Mürbeteig aus dem Ofen holen, das Blindbackmaterial entfernen, die Schokoladencreme einfüllen und glattstreichen. Die Springform wieder in den Ofen geben und für weitere 30-35 Minuten fertig backen.

Die Tarte gut auskühlen lassen, dann die Ganache vorbereiten. Dafür die Schokolade in kleine Stücke hacken und in einer Schüssel füllen. Die Sahne in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, bis sie fast kocht und dann über die Schokolade gießen. Das Ganze für ein paar Minuten stehen lassen, anschließend glattrühren. Die Ganache in die Schokoladentarte gießen (sie verteilt sich von allein glatt) und bei Zimmertemperatur auskühlen und anhärteln lassen. Anschließend ein paar Stunden kühlstellen – die Tarte schmeckt leicht gekühlt am besten. Die Tarte mit Kakao und/oder Schokoladenraspeln an Rand bestreuen oder nach Wunsch garnieren und servieren. Kleiner Tipp: Frische ungesüßte Schlagsahne ergänzt die Reichhaltigkeit der Tarte perfekt!