Nah&Frisch

Fini's Feinstes | Professional

Schoko-Himbeer-Tarte

Kuchen & Gebäck | Früchte | Gartenparty | Sommer | Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●●○

Für den Mürbteig Butter klein würfeln. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 1,5 bis 2 h kühl stellen. Tarteform leicht einfetten, den Teig nochmal kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Tarteformgröße dünn ausrollen. Den Teig in die Tarteform einlegen, gut andrücken, den überstehenden Teig mit dem Rollholz abtrennen.
Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Dann ein Stück Backpapier auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten bedecken und im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene je nach Backrohr ca. 15 Min. goldgelb backen. Hülsenfrüchte und Backpapier wieder entfernen und den Mürbteig auskühlen lassen. Kuvertüre fein hacken und über einem Wasserbad langsam auflösen, Anschließend die Kuvertüre auf ca. 40 °C abkühlen.
Ei und Salz über einem Wasserbad dickcremig aufschlagen, bis die Masse an Volumen zugenommen hat und ca. 70 °C warm ist. Kuvertüre in die Eimasse rühren, Orangensaft mit der gut ausgedrückten Gelatine in die Eimasse hinzugeben und darin auflösen. Die Masse gut verschlagen. Schlagobers unter die Masse heben. Die Himbeeren mit dem Staubzucker in eine Schüssel geben, mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Die Schokoladencreme in die Tarteform gießen, verteilen, dann die Himbeersauce mit einem Löffel locker darüber verteilen (Punkte, Striche), mit einem Holzspieß Kreise ziehen, danach ca. 5 h kalt stellen. Mit den frischen Himbeeren belegen.

ZUTATEN

- Schoko-Kakao-Mürbteig:
- 150 g Fini’s Feinstes Weizen-mehl universal
- 100 g kalte Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 Eidotter
- 10 g Kakaopulver
- Butter für die Form
- Ca. 200 g getrocknete Hülsen- früchte (z. B. Bohnen oder Linsen) für das „Blindbacken“ Weiße Schokoladencreme: 130 g weiße Kuvertüre
- 1 Blatt Gelatine, in reichlich kaltem Wasser eingeweicht
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangensaft
- 250 ml Schlagobers, leicht geschlagen
- Himbeersauce:
- 100 g TK-Himbeeren
- 10 g Staubzucker
- ca. 50 g frische Himbeeren zum Belegen