

Schokoladen-Himbeer Tarte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 75 Min.

**Zutaten:****Teig:**

200 g Mehl
120 g Puderzucker
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
1 Eier
80 g Butter

Zum Blindbacken:

500 g Linsen, getrocknet

Himbeer-Curd:

380 g Himbeeren
80 g Zucker
2 Prisen Dr. Oetker Zitronensäure
30 ml Wasser
3 Eigelb
30 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
3 EL Wasser
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
60 g Butter, weich

Schoko-Ganache:

180 ml Rahm
220 g Zartbitterschokolade, gehackt
50 g Butter, weich
1 Prise Salz

Dekoration:

Zuckereier oder farbige, dragierte
Mandeln

1 Teig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund, ca. 3 mm dick, ausrollen. Den Teig auf einem Rollstab aufrollen und über einer befetteten, bemehlten Tarteform (26 cm Ø) abrollen. Überstehenden Teig abschneiden. Den Mürbteigboden mit einer Gabel gut stupfen und kalt stellen.

2 Zum Blindbacken:

Die Linsen zum Blindbacken darauf verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 20 Minuten**

Den Mürbteig kurz abkühlen lassen, die Form schräg halten und die Linsen mit einem Löffel entfernen.

3 Himbeer-Curd:

Himbeeren (tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen), Zucker, Zitronensäure, 30 ml Wasser und Vanille Paste verrühren. Mit einem Pürierstab kurz pürieren und durch ein Sieb streichen. Eigelb, Stärke und Wasser glatt rühren. Die Himbeer-Mischung aufkochen, die Hitze etwas reduzieren, die Eigelb-Mischung unterrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Curd ca. 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Butter mit dem Pürierstab untermixen und auf den Mürbteigboden geben und glatt streichen. Die Tarte ca. 35 Min. kalt stellen.

4 Schoko-Ganache:

Rahm aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren. Die Butter dazugeben und mit dem Pürierstab zu einer glatten, glänzenden Crème mixen. Die Ganache auf dem Himbeer-Curd verteilen und glatt streichen.

5 Dekoration:

Die farbigen Eier oder Mandeln vor dem Servieren auf der Tarte verteilen und leicht andrücken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Tarte ist im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.
- Die Himbeeren können auch durch z.B. Brombeeren ersetzt werden.