

# Schokoladen Tarte mit Haselnüssen

## Einkaufsliste:



### Für den Boden:

130g Mehl  
30g Kakao  
90g Butter  
60g Puderzucker  
60g Haselnüsse

### Für die Füllung:

130g Haselnüsse  
2EL Zucker  
1EL Butter  
200g dunkle oder Vollmilch  
Schokolade  
400ml Sahne  
4 Eigelbe  
190g Zucker  
100ml Milch  
40g Speisestärke  
40g Mehl  
50g Butter  
Mark einer Vanillestange

### Für die Glasur

200g Kuvertüre  
1TL Honig  
1EL Pflanzenöl

## So wird's gemacht:

Für den Boden: Mehl, Kakao und Zucker mischen und kalte Butter hinzugeben. Solange verkneten bis ein krümeliger Teig entsteht. Haselnüsse sehr fein hacken und hinzugeben, weiter vermengen. Springform/Tarteform einfetten und bemehlen, Teig ausrollen und in die Form legen, gleichmäßig andrücken. Mit der Gabel ein paar Mal in den Teig stechen. Bei 180°C ca. 15-20 Minuten blind (mit Backpapier und Backlinsen etc.)backen.

Für die Schoko Creme: Zunächst Haselnüsse mit 1EL Butter in eine Pfanne geben und rösten, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen, dabei ständig rühren bis der Zucker geschmolzen ist und sich um die Haselnüsse gelegt hat. Nüsse auf einem Brett abkühlen lassen. Schokolade fein hacken oder Schokolinsen verwenden. Eigelbe mit Zucker cremig aufschlagen, Speisestärke, Mehl, Vanillemark, und Kakao mischen und gemeinsam mit der Milch in die Eigelbmasse geben, gut verrühren. Sahne in einem Topf erhitzen, Schokolade hinzufügen und weiter rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Sahne-Schokolade zu der Eigelb-Mischung geben, gut verrühren und erneut auf die Kochplatte stellen. Ständig rühren bis die Masse leicht eindickt. Von der Kochplatte nehmen, noch ein wenigiterrühren und die Butter hinzugeben, alles gut vermengen.

Etwa 100g Karamellierte Haselnüsse auf den Tarteboden geben und mit der Schokocreme bedecken. Bei 170°C 20-30 Minuten backen bis die Creme nicht mehr flüssig ist. Auskühlen lassen.

Für die Glasur Schokolade schmelzen, Honig und Pflanzenöl unterrühren. Auf die ausgekühlte Tarte geben und gleichmäßig verteilen. Restliche Haselnüsse hacken und die Tarte nach Belieben dekorieren.

Mit einem Klecks Sahne oder Frischkäse-Creme servieren.