

# Schoko-Meringue-Tarte mit Kirsch-Kern



## So wird's gemacht

### Einkaufsliste:

24cm Tarteform

#### **Boden:**

220g Mehl

40g Backkakao

50g Puderzucker

130g Butter

1-2EL Milch

#### **Kirschkern:**

250g Kirschen (TK)

50g Zucker

2 Blatt Gelatine

#### **Schoko-Creme:**

200g Zartbitterschokolade

200g Vollmilchschokolade

2EL Vanillezucker

1TL Backkakao

200ml Sahne

100g Mascarpone

#### **Meringue**

1 Eiweiß

60g feinen Zucker

Prise Salz

#### **Boden:**

Kakao, Mehl, Zucker und Butter zu einer krümeligen Masse verrühren. So viel Milch hinzugeben, dass der Teig sich leicht ausrollen lässt. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Tarteform leicht einfetten und den Boden ausrollen, in die Form drücken. Boden mit Backpapier belegen, Backlinsen oder Hülsenfrüchte auf dem Backpapier verteilen und den Boden 15 Minuten blindbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 10 Minuten backen bis der Boden gut durchgebacken und knusprig ist.

#### **Kirsch-Kern:**

Zunächst die Hälfte der Kirschen mit dem Zucker und 50ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Durch ein Sieb geben und den Saft erneut aufkochen. Gelatine einweichen und in die heiße Masse rühren, restliche Kirschen hinzufügen. Abkühlen lassen. Kirschen auf den Boden geben und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.

#### **Creme:**

Schokolade, Zucker, Backkakao und die Hälfte Sahne in einen Topf geben und alles erhitzen bis die Schokolade und der Zucker geschmolzen sind. Masse abkühlen lassen. Nun die restliche Sahne mit der Mascarpone steif schlagen und die Schoko-Masse nach und nach einrühren. Masse cremig rühren.

Masse auf die Kirschen geben, gut verteilen, 2 Stunden kalt stellen.

#### **Meringue:**

Topf mit Wasser erhitzen. Eiweiß und Zucker in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad rühren bis die Masse warm und der Zucker vollständig geschmolzen ist. Nun die Masse in ein hohes, dünnes Gefäß geben, Salz hinzugeben und zu Baiser steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Tarte geben. Vor dem Servieren die Meringue-Tupfen mit einem kleinen Gasbrenner anrösten.