

Erdnusskaramell-Schoko-Tarte



So wird's gemacht:

Für den Boden:

Butter und Zucker verrühren. Mehl und Backkakao mischen. Zartbitterschokolade schmelzen, gemeinsam mit der Mehlmischung und dem Creme Fraiche zur Buttermischung geben, gut verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas mehl Mehl hinzufügen.

Teig in eine gefettete Tarteform drücken, den Rand gut andrücken. Auf dem Boden mit einer Gabel ein paar Löcher in den Teig stechen. Backofen auf 180 °C vorheizen und die Tarte blind backen für 10 Minuten, Backlinsen entfernen und nochmals 10 Minuten backen, bis der Boden komplett durchgebacken ist.

Für die Erdnuss-Karamell-Füllung:

Zucker und Wasser in einen Topf geben und langsam erhitzen, wenn der Zucker geschmolzen ist, die Hitze erhöhen. Sobald die Zuckermasse sich goldbraun färbt, die Sahne vorsicht hinzugeben. Umrühren. Zum Schluss die Erdnussbutter einrühren.

Erdnüsse auf den Tartboden geben und das Erdnuss-Karamell bis auf ca. zwei Esslöffel auf den Erdnüssen verteilen.

Für die Schokofüllung:

Schokolade und Sahne schmelzen, die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Schokomasse auf die Erdnuss-Karamell-Schicht geben. Die zwei Esslöffel Erdnusskaramell (wenn nicht mehr flüssig, kurz erhitzen) tropfenweise auf die noch flüssige Schokomasse geben und mit einem Holzstab durch die Tropfen fahren, sodass das gewünschte Muster entsteht.

Tarte im Kühlschrank mindestens eine Stunde oder über Nacht kalt stellen. Mit einem scharfen Messer (vorab in heißes Wasser getaucht) in Stücke schneiden, nach Belieben mit Meersalz bestreuen und servieren.

Einkaufsliste:

26cm Tarte-Form
Boden:
160 g Butter
50 g brauner Zucker
200 g Mehl
2 EL Backkakao
50 g Zartbitterschokolade
1 TL Creme Fraiche

Erdnuss-Karamell-Füllung:
150 g Zucker
2 EL Wasser
100 ml Sahne
100 g Erdnussbutter
80 g geröstete Erdnüsse
Prise Meersalz

Schokofüllung:
200 g Zartbitterschokolade
30 g brauner Zucker
1 TL Backkakao
150 ml Sahne
30 g Butter