

Gebrannte-Mandel-Schoko-Tarte



Zutaten

So wird's gemacht:

24 cm Tarteform

Für den Teig:

100 g kalte Butter

160 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

60 g Zucker

1 Msp. Zimt

1 Msp. Salz

1 EL Creme Fraiche

Für die Füllung:

80 g dunkle Schokolade

80 g Butter

3 Eier

60 g Zucker

80 g gemahlene Mandeln

1 TL Zimt

1 Msp. Kardamom

Außerdem:

80 g dunkle Schokolade

100 ml Sahne

1 Msp. Zimt

50 g Mandelblätter

1 TL Butter

1 TL Zucker

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tarteform fetten. Für den Teig alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten, ggf. etwas mehr Mehl hinzufügen. Teig in die Form drücken, Rand hochziehen und blind 15 Minuten backen. (Blind backen: Boden mit Backpapier auslegen, Backlinsen oder Hülsenfrüchte auf das Backpapier geben und backen)

Für die Füllung die Eier trennen. Eiweiß steif aufschlagen. Derweil die Schokolade schmelzen. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Eigelbe nach und nach hinzugeben. Gewürze, Mandeln und Schokolade einrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Masse auf den vorgebackenen Boden geben und 25-30 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze backen.

Abkühlen lassen. Derweil Schokolade und Sahne schmelzen, gut verrühren und mit Zimt verfeinern. Mandelblätter in eine Pfanne geben, erhitzen. Butter und Zucker hinzugeben und alles gemeinsam karamellisieren lassen. Die Schoko-Sahne-Creme auf die Tarte streichen und mit den Mandelblättern bestreuen. Nach Belieben mit Kakao oder Zimt bestreuen und servieren.