

Schoko-Himbeer-Tarte



Zutaten für eine Tarteform (28 cm):

Für den Teig:

180 g Mehl
2 EL Backkakao
100 g Butter
50 g Puderzucker
1 Eigelb
2 TL Abrieb einer Bio-Orange

Für die Creme:

200 ml Sahne
30 g Zucker
50 g Butter
300 g dunkle Schokolade
50 ml Milch
150 g Himbeeren
2 EL Puderzucker
außerdem: Backpapier und Backlinsen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mehl, Kakao, Butter und Puderzucker vermengen. Eigelb unterkneten und Orangenschale zugeben. Den Teig in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen. Anschließend auf Folie ausrollen und in die Form stülpen. An den Rändern hochdrücken. Mit Backpapier bedecken, die Backlinsen daraufgeben und 10 Minuten backen. Papier und Linsen entfernen und erneut 10 Minuten backen.

Sahne und Zucker aufkochen. Schokolade und Butter unterrühren, bis beides geschmolzen ist. Milch einrühren und die Masse 15 Minuten abkühlen lassen. In die Tarte gießen und bei Raumtemperatur 1,5 Stunden auskühlen lassen. Die Himbeeren daraufgeben. 30 Minuten ruhen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept und Foto: Kirstin Oelgemöller