WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

Für Gäste

Schokoladentarte mit Espresso

200 g Schokolade · 10 Stück, Tarteform 24 cm

180 °C Ober-/Unterhitze · 22–27 Min. plus Kühlzeit

Zutaten

200 g dunkle Schokolade
180 g Mehl
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
90 g kalte Butter
1 Eigelb
1–2 EL kaltes Wasser
160 ml Vollrahm
30 ml kräftiger Espresso
20 g weiche Butter für die Füllung

Zubereitung

1. Mehl, Puderzucker und Salz mit kalter Butter krümelig reiben. Eigelb und gerade so viel Wasser zugeben, dass der Teig zusammenhält. Flach drücken und 30 Minuten kühlen.

2. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auswallen, Form damit auslegen und Boden einstechen. Mit Backpapier und Backgewichten belegen. 15 Minuten blindbacken, Papier und Gewichte entfernen und weitere 7–12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3. Schokolade fein hacken. Rahm und Espresso aufkochen, über die Schokolade giessen und 2 Minuten stehen lassen. Von der Mitte aus glatt rühren und weiche Butter einarbeiten.

4. Füllung in den Boden giessen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau