

Ganache-Karamell-Torte mit Fleur de Sel - „Salted Caramel Tarte“



- **Küche:** Britisch, Französisch
- **Gang:** Dessert, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 10 - 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10 - 12', 'yield' : ' ' });
```

Eine Ganache-Karamell-Torte - oder british „Salted Caramel Tarte“ - zum Verlieben! In der französischen Küche geht kein Weg an der klassischen „Tarte au Chocolat“ vorbei. Man findet sie in den typischen Patisseries oder in der Boulangerie und natürlich auch im Supermarkt. Und damit man nicht immer eine ganze Tarte kaufen muss, gibt es sie sogar als kleine Tartelettes auf die Hand oder mehrere in einer kleinen Packung. Der französische Klassiker besteht immer aus einem knusprigem Tarte-Boden aus Mürbeteig und einer Ganache aus dunkler Schokolade mit hohem Kakaoanteil. Dieser sollte im besten Fall über 56 % liegen.

Diese Version ist um eine leckere Komponente erweitert, nämlich um die Salted Caramel Schicht. Auch wenn die Franzosen sehr auf ihre originale, klassische Tarte bestehen, so muss es doch nicht immer das selbe sein. Insbesondere zur bitteren Schokolade passt die süß-salzige Karamell-Schicht wunderbar. Die Ganache-Karamell-Torte ist unglaublich buttrig, glatt und cremig. Einfach köstlich für jeden Schokoladen- und Salted Caramel-Liebhaber.

Zutaten

- 160 g Weizenmehl
- 30 g Mandeln, grob gehackt
- 30 g Kakao
- 50 g Zucker
- 110 g Markenbutter
- Prise Salz
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 ganzes Ei
- 1 - 2 TL kaltes Wasser
- 800 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- Für das Karamell: 300 g Zucker
- 300 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 70 g Markenbutter
- Etwas Meersalz
- 120 ml Sahne
- 120 g dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil
- 120 ml Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl, die Butter, Vanille, ½ Tl Salz und das Ei mit den Händen zu einem krümeligem Teig verkneten und in Klarsichtfolie gewickelt, 30 min. kalt legen.

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, die Backform mit zerknülltem, wieder glatt gestrichenen Backpapier (ca. 35 x 35 cm) auslegen.

Schritt3

Den „ausgeruhten“ Teig ausrollen, der Form an passen und mehrfach einstechen und das Backpapier darüber geben. Mit den Hülsenfrüchten beschweren und 20 min. blind vorbacken, fast völlig abkühlen lassen.

Schritt4

Für das Karamell: Den Zucker goldgelb karamellisieren und mit dem Wasser aufgießen, etwas köcheln lasse; zu einer dickflüssigen Karamell Sauce reduzieren, Die Butter Sahne unter rühren. Auf dem Teigboden gleichmäßig verstreichen und wieder im Kühlschrank abkühlen lassen.

Schritt5

Für die Ganache: Sahne in einem Topf erhitzen, schokolade hinzugeben und zu einer homogenen Masse schmelzen. Abkühlen lassen und über die Karamellschicht verstreichen. Wenigstens 2 Stunden kalt stellen. Mit Meersalz und den gehackten Mandeln bestreut zu Tisch geben.

Ganache-Karamell-Torte: Tartes in süß, herzhaft und fruchtig

Als Tarte bezeichnet man in der französischen Küche eine spezielle Zubereitung des Mürbeteigs, der als Basis dient. Hierbei ist wichtig sowohl auf Zucker als auch auf Salz zu verzichten. Er ist speziell so **Geschmacksneutral** gewünscht, dabei muss er kross sein. Neben süßen Varianten wie der hiesigen Ganache-Karamell-Torte gibt es die Tarte auch in zahlreichen herzhaften Varianten, auch mit Fleisch und Fisch.

Bei GekonntGekocht haben wir eine große Tarte-Auswahl, bei der von süß bis herzhaft für jeden etwas dabei ist. Hier nur einige Beispiele:

Himmlisch-süße Tartes:

- Lyoner Mandel Tarte (Tarte aux pralines) - Sie begegnet einem in vielen Lyoner Restaurants und Kontitoreien.
- Französische Aprikosen-Franpigane Tarte - Ein fruchtig-französischer Kuchengenuss.
- Vanille-Marillen Tarte - Eine österreichische Spezialität, die in nur 30 Minuten zubereitet ist.
- Apfel-Haselnuss-Tarte - Ein schöner Wochenendfamilienkuchen.
- Apfeltarte - Nach dem Rezept der legendären Schwester Tatin“ - Ein Stern am Pariser Dessersthimmel!
- Französischer Zitronenkuchen „Tarte au citron“ - Dieser Kuchen erinnert an den Sommer.

Traumhaft-herzhafte Tartes:

- Feine Blätterteig-Gemüse-Tarte mit Brikäse - Eine köstliche, vegetarische Tarte.
- Herzhafte Fenchel-Speck-Tarte mit Gorgonzola - Eine tolle Alternative zum Flammkuchen.
- Herzhafte Tarte Tatin - Mit Pilzen, Kirschtomaten und Speck.
- Kartoffel-Hackfleisch-Tarte - Interessant mit griechischer Note, pikant und herzhaft.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Gefüllte Kuchen, Partyrezepte, Torten, Vegetarisch

Tags: dunkle schokolade, englisch, herrlich französisch, kuchen, schokoladenkuchen, Tarte

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)158
- KH (g)540
- Fett (g)46
- Eiweiß (g)29
- Ballast (g)13

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ganache-karamell-torte/>