

Tarte au Chocolat auf Mandelboden



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 14 - 16
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : ' 14 - 16', 'yield' : " } });
```

Ein toller Kuchen nach französischer Tradition. Auf einem zarten gebackenen Mürbeteigboden und einer Schokoladenfüllung. Schnell gebacken, auf knusprigem Boden, ohne viel Schnickschnack, ein Traum für „Schokoladensüchtige“

Zutaten

- Für 1 26 cm große Tarteform: 180 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 50 g gemahlene Mandeln
- 90 g Butter in Stücken

- 30 g Puderzucker
- 1 ganzes Ei
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 450 g gute Zartbitter - Couvertüre oder Schokolade, gehackt
- 375 ml flüssige Sahne
- 75 g kalte Butter
- Dunkle und weiße Schokospäne für die Garnitur
- Kakaopulver

Zubereitungsart

Schritt1

Der Boden: Das Mehl mit dem Ei, der Butter, Puderzucker, Salz, Mandeln und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie gehüllt, 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Schritt2

Backofen auf 200 ° C vorheizen, die Tarteform mit Backtrennpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, der Tarteform bis zum oberen Rand anpassen. Andrücken, mit einer Tischgabel mehrfach einstechen. 30 min. auf der mittleren Schiene „blind“ vorbacken, heraus nehmen, abkühlen lassen.

Schritt3

Die Füllung: Die Schokolade in der heißen Sahne erhitzen, schmelzen lassen. Auf 35 ° C abkühlen und die Butterstücke mit dem Stabmixer unterrühren. Auf dem Boden glatt verstreichen, im Kühlschrank abkühlen lassen.

Schritt4

Die Tarte mit Kakaopulver bestreuen und die Schokospäne darauf verteilen.

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

Zutaten:Kakaopulver, Mandeln, Sahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tarte-au-chocolat-mandeln/>