

SCHOKOLADETARTE

MIT CHIPOTLE CHILI



STÜCK

1 Tarteform Ø 26 cm



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

PÂTE SUCRÉE / MÜRBEIG

135 g	Butter
135 g	Staubzucker
75 g	Eier
300 g	Weizenmehl W480
75 g	Maisstärke
3 g	Salz

DUNKLE SCHOKOGANACHE MIT CHIPOTLE-CHILI

250 g	Schokolade 70%
300 g	Schlagobers
15 g	Honig
½	Chipotle-Chili
50 g	Butter

VANILLE-TOPFEN-CHANTILLY

300 g	Schlagobers (Sahne)
75 g	Speisetopfen (Quark) 20% Fett
40 g	Zucker
½	Vanilleschote

1. MÜRBEIG

Die Butter in der Küchenmaschine mit einem Rührhaken oder dem Schneebesen cremig rühren. Zur cremigen Butter in der Rührschüssel das Salz und den gesiebten Puderzucker geben. Alles langsam zu einer homogenen Masse verarbeiten. Danach das Ei zugeben und solange einrühren, bis die Masse wieder glatt (homogen) ist. Zuletzt die gesiebte Mehl-Stärke-Mischung zugeben. Gerade so lange rühren, bis das Mehl gründlich eingearbeitet wurde.

Den Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend den Teig ausrollen, mit einer Gabel einstechen, etwas größer als die Form ausstechen und in die Form eindrehen. Bei 175°C Umluft ~10 Minuten blind backen und dann weitere 5 bis 10 Minuten ohne Backpapier und Hülsenfrüchte weiterbacken bis der Teig goldbraun ist.

Bis zur Verwendung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. DUNKLE SCHOKOGANAGE

Die Schokolade, in kleine Stücke gehackt, in eine Schüssel geben. Schlagobers zusammen mit dem Honig und dem Chipotle-Chili in einem Topf aufkochen lassen und über die kleingehackte Schokolade gießen. Mit einem Pürierstab (die Messer sollten komplett in der Masse untergetaucht werden) die Ganache emulgieren. Die heiße Ganache in die eben blindgebackene Tarteschale gießen und mindestens 2 Stunden kühlstellen, bis sie etwas angezogen hat.

3. VANILLE-TOPFEN-CHANTILLY

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Erklärung dazu im Video „Vanillesauce“ Schlagobers, Topfen, Zucker und Vanillemark in eine Küchenschüssel geben und mit dem Schneebesen aufschlagen bis die Creme zu Chantilly wird.

Hard Facts Hauptteig



Backtemperatur 175°C



Backdauer 10 Min | 10 Min