



SCHOKO-LEBKUCHEN-TARTE MIT TRÜFFELFÜLLUNG



Ergibt eine Tarte mit Ø 26 bis 28 cm

FÜR DEN MÜRBETEIG:

140 g weiche Butter
70 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
190 g Mehl
20 g Kakaopulver
1 Eigelb (Größe M)
500 g Hülsenfrüchte,
zum Blindbacken

FÜR DIE FÜLLUNG:

300 g dunkle Schokolade
60 g Butter
200 ml Sahne
100 ml Kaffee
1-2 EL Zucker
1/2 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mithilfe einer Küchenmaschine (mit Knethaken) kurz vermengen. Mehl und Kakaopulver mischen. Zusammen mit dem Eigelb zur Buttermasse geben und so kurz wie möglich zu einem Teig zusammenkneten. Der Teig sollte sich gut vom Schüsselrand lösen und nicht zu klebrig sein. Aus der Rührschüssel nehmen und nur so lange kneten, bis er glatt ist. Zu einer Kugel oder einem flachen Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 170 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz wieder etwas wärmer werden lassen, mit der Hand flachdrücken und mit einem leicht bemehlten Nudelholz etwas größer als die Tarteform ausrollen. Dabei nicht zu viel Mehl einarbeiten. Den Teig in die Form legen und mit den Fingern etwas andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden weitere 10-15 Minuten backen, bis er knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



SCHOKO-LEBKUCHEN-TARTE MIT TRÜFFELFÜLLUNG

ZUM VERZIEREN:

etwas Kakaopulver
4-5 Zimtsterne
5-6 Cranberries
1 EL Haselnusskerne,
grob gehackt
4-5 Sternanis

ZUBEREITUNG

Für die Füllung die Schokolade klein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel füllen. Butter in Würfel schneiden und zur Schokolade geben. Sahne mit Kaffee, 1-2 EL Zucker (je nach Geschmack), Lebkuchengewürz und Salz vermengen und in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Sobald die Sahne kocht vom Herd nehmen und über die Schokolade gießen. Kurz warten, dann mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Etwas auskühlen lassen.

Die Schokofüllung auf den Mürbeteig gießen. Für mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben und nach Belieben mit Zimtsternen, Cranberries, gehackten Haselnüssen und Sternanis verzieren.