

Schoko-Tarte mit Früchten und Haselnüssen

Zutaten: für ca. 16 Stücke

- 75 g gehackte Haselnüsse + 25 g für die Dekoration
- 160 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 120 g Butter oder veganes Streichfett
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 500 g Zartbitter-Schokolade 70%
- 600 g Schlagsahne
- Je 100 g Erdbeeren & Blaubeeren
- Mehl zum Bestäuben
- Trockenerbsen
- Backpapier
- Tarteform mit Lift-off-Boden (24 cm Ø)



Zubereitung:

1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.
2. Mehl und Kakao in einer Schüssel mischen. Butter, Puderzucker, Salz und Ei zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Die Tarteform fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf einer bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Form damit auslegen, überstehende Ränder abschneiden. Mit der Gabel mehrmals in Teig einstechen.
4. Teigboden mit Backpapier auslegen, mit Trockenerbsen auffüllen. Auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 10–15 Minuten backen. Trockenerbsen und Backpapier entfernen und weitere ca. 10 Minuten backen. Tarte aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Schokolade klein hacken. Sahne erhitzen und vom Herd nehmen. Schokolade in der Sahne schmelzen. Nüsse unterrühren, Schokocreme abkühlen lassen, dann in die Tarte füllen und mit Erdbeeren und Blaubeeren belegen sowie mit dem Rest gehackter Haselnüsse bestreuen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten + 6 Stunden Warte- und Kühlzeit