

Schoko-Chili-Tarte

Eine leckere Kombination aus knusprigem Boden, cremiger Schokoladen-Füllung mit Chili und einer tollen Dekoration aus selbstgemachten Schokoladen-Röllchen.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

175 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Kakao
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 EL Ahornsirup
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter

Schokoladen-Füllung:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
375 g Dr. Oetker Crème double
2 EL Ahornsirup
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
etwa 1 TL Chilipulver

Schokoladen-Röllchen:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Zum Verzieren:

etwa 150 g gemischtes Beerenobst, z. B. Himbeeren, rote Johannisbeeren

Wie dekoriere ich eine Schoko-Tarte mit selbstgemachten Schokoladen-Röllchen?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Mürbeteiges auf dem Springformboden ausrollen. Den übrigen Mürbeteig zu einer Rolle formen und zu einem etwa 3 cm hohen Rand an die Form drücken. Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand entfernen und den Boden nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Schokoladen-Füllung zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern. Crème double, Ahornsirup, Vanille-Zucker und Chilipulver in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Sollte sich die Masse trennen, alles kräftig mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Masse auf dem erkalteten Boden verteilen und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.

4 Schokoladen-Röllchen herstellen:

Kuvertüre fein hacken und etwa 2/3 bei schwacher Hitze in einer Schale im Wasserbad schmelzen. Die Schale aus dem Wasserbad nehmen, die restliche Kuvertüre unterrühren und die Kuvertüre temperieren. Die temperierte Kuvertüre auf eine glatte Platte gießen, etwas verstreichen und bei Zimmertemperatur fast vollständig fest werden lassen.



5 Mit einem Spachtel oder einer Teigkarte im flachen Winkel verschieden große Schokoladen-Röllchen abschaben.



6 Verzieren:

Die Schoko-Chilli-Tarte mit den Schokoladen-Röllchen und den Beerenfrüchten dekorativ verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps & Tricks zum Kuvertüre temperieren.
- Die Tarte kann zusätzlich mit Zimt verfeinert werden. Dafür einfach eine Zimtstange oder etwa einen Teelöffel gemahlene Zimt zusammen mit der Crème double aufkochen. Die Zimtstange nach dem Aufkochen entfernen.
- Und hier gibt es weitere [Dekor-Ideen aus Schokolade](#).

