

Schokoladen-Himbeer-Tarte

Eine köstliche schokoladige Tarte mit einer fruchtigen Himbeerfüllung ist eine leckere Osterbackidee.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Tarteform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

100 g weiche Butter oder
Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

Himbeer-Curd:

500 g tiefgekühlte Himbeeren

1 Dr. Oetker Bourbon

Vanilleschote

75 g Zucker

5 EL Zitronensaft

3 Eigelb (Größe M)

40 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 EL Wasser

60 g Butter

Ganache:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

75 g Schlagsahne

2 Pr. Salz

30 g Butter

Zum Verzieren:

bunte Schokoladeneier

Wie backe ich eine leckere Schokoladen-Himbeer-Tarte?:

1 Vorbereiten:

Für den Himbeer-Curd Himbeeren auftauen lassen. Tarteform fetten.

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø 26 cm) ausrollen und in die Tarteform legen. Teig am Rand vorsichtig andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



- 3 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Mürbeteig in der Form auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

Dann vorsichtig auf eine Tortenplatte stürzen.

- 4 **Himbeer-Curd zubereiten:**

Himbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Himbeeren, Zucker Zitronensaft, ausgekratzte Vanilleschote und Mark unter Rühren kurz aufkochen. Vanilleschote entfernen. Eigelb, Gustin mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel glatt rühren, in die Himbeermasse geben, unter Rühren kurz aufkochen und Butter unterrühren. Himbeer-Curd auf dem Mürbeteig verteilen und etwas abkühlen lassen.

- 5 **Ganache zubereiten und verzieren:**

Kuvertüre fein hacken. Sahne mit Salz in einem Topf aufkochen. Butter und Kuvertüre hineingeben und mit einem Schneebesen verrühren. Ganache auf der Himbeer-Füllung verteilen und glatt streichen. Tarte mit den Ostereiern belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schokoladen-Himbeer-Tarte kann auch in eine Springform (Ø 26 cm) gebacken werden.
- Das übrige Eiweiß ist z. B. für Baiser einfridgeeignet.

