



Zutaten für die Füllung:

80 g Butter
300 g Zartbitterschokolade
1 Prise Meersalz
112 g Backkakao
8 Stck. Eier, groß
400 g Puderzucker
120 g Honig
140 g Sahne, sauer

Zutaten für den Teig:

250 g Butter, kalt
200 g Puderzucker
4 Stck. Eigelb
500 g Mehl
60 ml Wasser

Außerdem:

zum Garnieren Beeren
nach Bedarf Eis



Silite
Schneidebrett in
anthrazit/grau



GRAEF
Handmixer
HM508 in taupe



Küchenprofi
Einhand
Mehlsieb



Burgvogel
Hackmesser
Oliva Line



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in liebesapfelrot,
4,8 L



Lurch Teigrolle



Le Creuset
Rührschüssel mit
Henkel in
kirschrot



Le Creuset
Tarteform in
rhône



Le Creuset
Frühstücksteller
in rhône



WMF
Tortenheber Silk

1

Zu Beginn mit einem Messer und einem Schneidebrett die kalte Butter in Würfel schneiden. Den Puderzucker sowie das Mehl mit einem Sieb feinsieben. In der Schüssel einer Küchenmaschine Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe hinzufügen und gut miteinander verrühren. Anschließend das gesiebte Mehl hinzugeben, bis der Teig etwas fein-krümelig wird. Dann etwas Wasser nachgießen. Die Masse nun kurz kneten, bis sie sich zu einer Kugel formt. Mit den Händen weiter zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten zum Kühlen in den Kühlschrank geben.

2

Eine Tarteform (z.B. von Le Creuset) mit einem Durchmesser von 28 cm einfetten und in Vorbereitung die Arbeitsfläche für das Formen des Teiges mit Mehl bestäuben. Den ausgekühlten Teig nun auf 1/2 cm dick ausrollen und ihn in der Form auslegen. Überschüssige Ränder können mit einem kleinen, spitzen Messer einfach entfernt werden. Mit einer Gabel nun den Teig mehrmals einstechen.

3

Den Teigboden mit einem Blatt Backpapier belegen und Blindbackbohnen (als Alternative eignen sich hier auch

Reis oder getrocknete Bohnen) füllen. Die Form erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Boden für 40 Minuten blind backen. Anschließend die Bohnen und das Backpapier entfernen, um den Teig weitere 20 Minuten zu backen, bis er leicht goldbraun ist. Nach dem Backen abkühlen lassen.

4

Die Temperatur des Ofens jetzt auf 160 °C Umluft reduzieren. Für die Füllung den Backkakao sieben und die Schokolade mit einem Hackmesser grob hacken. Über einem Wasserbad können nun die Butter, Schokolade und eine kleine Prise Meersalz erwärmt werden. Den gesiebten Kakao hinzufügen und die Masse langsam schmelzen lassen, bis sich alles gut verbunden hat. Gelegentlich umrühren. In einer weiteren Schüssel mit einem Handrührer Eier und Puderzucker schaumig schlagen. Anschließend den Honig, sowie die saure Sahne hinzufügen und verrühren, bis sich alles gut vermischt.

5

Zum Schluss die Schokoladenmischung unterrühren und alles in die Tarteform geben. Die Tarte nun für weitere 50 Minuten im Ofen backen, bis die Füllung fest ist. Vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.

Die Schokotarte eignet sich vor allem für schönsten Momente: Drapieren Sie darauf für den besonderen WOW-Effekt Beeren aller Art und servieren Sie dazu cremiges Vanilleeis und fluffige Sahne!