



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin

Schokoladentarte mit Salz und Pfeffer

für eine Tarteform 18 cm

ZUTATEN:

Mürbeteig:

75 g zimmerwarme Butter
10 g Kristallzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Wasser

Canache:

125 g Butter
200 g Bitterkuvertüre 66 %
15 Rosa Pfeffer Beeren
45 g Kristallzucker
2 Eier
1 Eigelb
1 Msp. Fleur de Sel

Außerdem:

Butter zum Einfetten der Form
Mehl zum Bearbeiten vom Teig
Backerbsen zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten und mindestens 1 Stunde kalt legen.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle etwas größer als die Tarteform dünn ausrollen und die Form so damit auslegen, dass der Rand 1,5 cm hoch ist. Mit einer Gabel einstechen. Den Teig mit Backpapier abdecken und mit Backerbsen bedecken.

Im vorgeheizten Ofen auf einem Rost auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Anschließend die Backerbsen und das Backpapier entfernen weitere 5 Minuten backen. Den Boden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Canache Butter und Kuvertüre in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Rosa Pfeffer Beeren in einem Mörser grob zerstoßen. Zucker und Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen und die geschmolzene Butter-Kuvertüre-Masse unterrühren. Gemörserte Beeren und Fleur de Sel hinzufügen. Alles in die Form geben und glatt verstreichen. Die Backofentemperatur auf 170°C reduzieren und die Tarte ca. 8 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.



hr1-DOLCE VITA

Rezept aus dem Buch:

Catherine Jamin

Backen: 100 Backrezepte für jeden Tag

Tre Torri Verlag

ISBN 978-3960330981