

60 Minuten plus 20 Minuten Backzeit und
mind. 7 1/2 Stunden Kühlzeit (evtl. über Nacht)

Meine liebste **Schokoladen-Himbeer-Tarte**

Ergibt 12 Stücke

FÜR DEN MÜRBETEIG

220 g Weizenmehl
(Type 405)

70 g Zucker

1 Prise Salz

130 g kalte Butter plus etwas
mehr zum Einfetten

1 Eigelb (Größe M)

FÜR DIE HIMBEERFÜLLUNG

500 g TK-Himbeeren

40 g Zucker

3 Blätter Gelatine

100 g Vollmilchkuvertüre

FÜR DIE SCHOKOFÜLLUNG

350 g Vollmilchkuvertüre

150 g Mascarpone

(80 % Fett)

100 g Sahne (30 % Fett)

1 Vanilleschote

ZUM DEKORIEREN

150 g frische Himbeeren

50 g Milkschokolade

AUSSERDEM

runde Springform (Ø 26 cm)

200 g getrocknete

Hülsenfrüchte (z. B.
getrocknete Bohnen)

Für den Mürbeteig **Mehl**, **Zucker** und **Salz** in einer Schüssel vermengen. Die **Butter** klein würfeln, mit dem **Eigelb** zur Mehlmischung geben und schnell zu einem krümeligen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. • Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand **ein-fetten**. • Den Teig in die Form geben, andrücken und einen 4 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, Backpapier darauflegen und die **Hülsenfrüchte** einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. • Herausnehmen, Papier mit Hülsenfrüchten entfernen und den Boden mindestens 2 1/2 Stunden auskühlen lassen. Aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben. • Für die Himbeerfüllung **TK-Himbeeren** und **Zucker** in einem Topf unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Etwas abkühlen lassen. • Inzwischen die **Gelatine** in Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Ausdrücken, in die warme, aber nicht mehr kochende Himbeermischung geben und rühren, damit sich die Gelatine auflöst. • Die **Kuvertüre** hacken, im heißen Wasserbad schmelzen, dünn auf dem Teigboden verstreichen und 30 Minuten kalt stellen. • Die Himbeerfüllung noch mal durchrühren, auf dem Schokoboden verstreichen und kalt stellen. • Für die Schokofüllung die **Kuvertüre** grob hacken. **Mascarpone** und **Sahne** in einen Topf geben. **Vanilleschote** längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote in den Topf geben und unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen, gehackte Kuvertüre zugeben und unter Rühren auflösen. Die Schokocreme auf der Himbeerfüllung verteilen und mindestens 4 Stunden kalt stellen (am besten über Nacht). • Zum Dekorieren die **Himbeeren** abbrausen, trocken tupfen und auf die Tarte setzen. Die **Schokolade** grob darüberhobeln.

VEGETARISCH



Obwohl ich 2019 das große Promibacken gewonnen habe, muss ich zugeben: Eine leidenschaftliche Bäckerin bin ich nicht. Ich bin einfach mehr für herzhafte als für süße. Große Ausnahme allerdings, wenn es um diese Schoko-Himbeer-Tarte geht. Ich backe sie schon seit vielen Jahren zu besonderen Anlässen – und wenn sich meine Familie einen Kuchen wünscht, dann ist es immer dieser. Große Schoko-Himbeer-Liebe!

TIPPS Die Hülsenfrüchte können mehrfach zum Blindbacken verwendet werden. Wichtig: Den Teig nur kurz kneten, damit er nicht warm wird. Die Schokoschicht auf dem Teigboden verhindert, dass die Früchte den Boden aufweichen.