



KAFFEE-SCHOKOLADEN-TARTE MIT KARAMELL & CHAMPAGNER-GEL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN / TARTE IN 23-CM-FORM ODER 4 KLEINE TARTES

ZUBEREITUNG

TARTE-BODEN:

Für den Teig Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter in Würfeln hinzugeben und alle Zutaten zwischen den Fingern zerreiben, bis keine Butterstückchen mehr zu sehen sind.

Eigelb und kaltes Wasser hinzugeben und alle Zutaten mit den Händen zügig zu einem Teig kneten. Teig flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde kühlstellen.

Eine Tarteform (Ø 23 cm) bereitstellen. Teig zwischen zwei Stücken Backpapier zu einem 3-4 mm dickem Kreis ausrollen (ca. Ø 30-35 cm), dabei das obere Backpapier ab und zu abziehen und neu auflegen, damit es nicht knittert und der Teig gleichmässig ausgerollt wird.

Das obere Stück Backpapier abziehen und den Teig über die Tarteform stülpen. Das zweite Stück Backpapier abziehen. Den Teig an den Rändern anheben und sanft in die Form sinken lassen, dann am Boden und den Rändern der Tarteform andrücken.

Den überstehenden Teig am Rand mit einem kleinen Messer abschneiden. Währenddessen den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Die Tarteform mit dem Teig auf ein Backblech geben, mit einem Stück Backpapier auslegen und bis zum Rand mit trockenen Bohnen oder Reis befüllen.



EINKAUFLISTE

TEIG:

180 G WEIZENMEHL

30 G PUDERZUCKER

½ TL SALZ

100 G KALTE BUTTER

1 EIGELB

2-4 TL KALTES WASSER

GANACHE:

200 G ZARTBITTERSCHOKOLADE (70 %)

200 ML SAHNE

1 EL KAFFEEBOHNEN, GROB ZERDRÜCKT

20 G BUTTER

PEPITA-SALZ-KARAMELL:

150 G ZUCKER

50 ML PEPITA (ORANGENLIMONADE)

100 ML SAHNE, LEICHT ERWÄRMT

60 G BUTTER 1 TL FLEUR DE SEL

40 G PISTAZIEN, GERÖSTET,

GROB GEHACKT



KAFFEE-SCHOKOLADEN-TARTE MIT KARAMELL & CHAMPAGNER-GEL

Im vorgeheizten Backofen für ca. 10-12 Minuten backen,
bis der Rand der Tarte leicht anfängt zu bräunen.

Bohnen mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig aus der Form heben
und erneut für ca. 7-10 Minuten backen,
bis der gesamte Tarteboden trocken und matt aussieht.
Abkühlen lassen.

KAFFEE-SCHOKOLADEN-GANACHE

Sahne erhitzen, die zerdrückten Kaffeebohnen zufügen
und 5 Minuten ziehen lassen.
Sahne durch ein Sieb giessen, nochmals erhitzen
und über die gehackte Schokolade geben.

Rühren, bis sich die Schokolade auflöst, dann die Butter einrühren.

Masse in den Tarteboden füllen, glätten und 2 Stunden kaltstellen.

PEPITA-SALZ-KARAMELL

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren, bis er goldbraun ist.

Mit der Pepita ablöschen, Vorsicht: Es schäumt stark!
Die warme Sahne einrühren.
Auf kleiner Hitze rühren, bis die Masse glatt ist.

Butter und Fleur de Sel einarbeiten.
Am Schluss die gerösteten Pistazien unterheben.

CHAMPAGNER-GEL

Den Champagner oder Sekt mit dem Zucker leicht erhitzen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen
Flüssigkeit auflösen (bei Agar: kurz aufkochen).

Flüssigkeit in eine flache Schale giessen und im Kühlschrank fest werden lassen.
Die Masse in kleine Würfel schneiden oder mixen, um ein „Gel“ zu erhalten.

ANRICHTEN

Die Tarte in Stücke schneiden.
Mit einem Streifen Pepita-Salzkaramell verzieren.
Dazu Rotwein-Gelee oder Champagner-Gel in kleinen Würfeln
oder Tupfen auf dem Teller anrichten.

Optional:
Etwas Kakaopulver oder essbares Blattgold für den eleganten Touch - oder
Microgreens.



EINKAUFSLISTE

CHAMPAGNER-GEL:

3,3 DL CHAMPAGNER ODER SEKT BRUT

35 G ZUCKER

2 BLATT GELATINE (ODER 4 G AGAR-AGAR)

OPTIONALE GARNITUR:

KAKAOPULVER

BLATTGOLD

MICROGREENS