Tarte au chocolat

Für zwei Personen:

Für den Mürbeteig:

290 g Mehl	200 g Butter	100 g Zucker
1 Ei	1 Prise Salz	

Für die Schokoladencreme:

200 g dunkle Schokolade	50 g Butter	3 Eier
100 g Zucker		

Für die Zuckerspiralen:

75 g Zucker	30 g Glukosesirup

Für die Garnitur:

10 Himbeeren	15 Heidelbeeren	4 Erdbeeren
20 g Puderzucker		

Für den Mürbeteig:
Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
Mehl mit Butter, Zucker, Ei und Salz verkneten. Teig ruhen lassen.
Anschließend ausrollen, in eine Tarteform füllen und blind backen.

Für die Schokoladencreme:
Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen, Wasserbadschüssel auf den Topf legen. Butter darin schmelzen, Schokolade hinzugeben und ebenfalls schmelzen.
Eier trennen, Eiweiß anschlagen bis es schaumig ist, nach und nach den Zucker hinzugeben und gemeinsam aufschlagen. Butter- Schokoladenmasse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
Eigelbe zur abgekühlten Butter-Schokoladenmasse geben und unterrühren, sodass eine Bindung entsteht. Wenn die Masse abgekühlt ist, 1/3 Eischnee mit einem Schneebesen schnell unterrühren, den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Masse mit einem Esslöffel auf den blindgebackenen Mürbeteig geben und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Zuckerspiralen:
Zucker mit Glukosesirup und 30 ml Wasser in einem Topf karamellisieren, ab und zu umrühren und zum Kochen bringen. In eine Metallschüssel geben und mit einem Löffel kalt rühren. Wenn die Masse abkühlt und eine festere Konsistenz bekommt etwas rausnehmen und mithilfe eines Löffels dünn um den Stiel des Kochlöffels spiralförmig wickeln und abziehen.

Für die Garnitur:
Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren waschen und trockentupfen. Erdbeeren vom Grün befreien und vierteln.
Tarte auf einem Teller anrichten, mit Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Juni 2019