

# Eis-Schokoladen-Tarte mit Karamell-Feigen

Für 4 Personen

## Eisschokoladen-Tarte:

240 g Mehl	700 g Zucker	6 Eier
300 g Schokolade, dunkel	250 g Butter	4 EL Cognac
300 g Himbeeren	500 g Crème-fraîche	200 ml Kokosnussmilch
1 Limette	Salz	

## Karamellfeigen:

6 Feigen	100 g Zucker, braun	1 Schale Himbeeren
----------	---------------------	--------------------

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Eisschokoladen-Tarte:

Mehl, 400 Gramm Zucker, Eier mit einer Prise Salz gut verrühren. Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Cognac dazu geben. Auf zwei gebutterte Springformen verteilen. Im Ofen zwölf Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Schale der Limette abreiben. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Kokosnussmilch, 300 Gramm Zucker, Limettenabrieb und Crème-fraîche gut vermischen. In der Eismaschine so gefrieren, dass die Masse noch geschmeidig ist. Auf eine ausgekühlte Tarte die Hälfte der Masse verstreichen. Zweite Tarte darauf setzen. Restliches Eis darauf glatt streichen. 30 Minuten tiefkühlen.

Karamellfeigen:

Feigen in Scheiben schneiden, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Feigenscheiben auf der Tarte verteilen, mit frischen Himbeeren dekorieren und eiskalt servieren.

Andreas C. Studer am 15. August 2008