



Schoko-Karamell-Tarte

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	150 g
Schmelzschokolade, zartbitter	200 g
Milch	450 ml
Schlagsahne	350 ml
Zucker	300 g
Salz	
Zimt	
Kardamom, gemahlen	
Speisestärke	30 g
Pistazien	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Gefrierbeutel

1. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und fein zerbröseln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Im Kühlschrank ca. 30 Min. beiseitestellen.
2. Schokolade fein hacken. In einem Topf 400 ml Milch, 150 g Sahne, 75 g Zucker, Salz, Gewürze und Schokolade langsam bei kleiner bis mittlerer Stufe unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Anschließend aufkochen, dabei weiter rühren.
3. Übrige kalte Milch und Stärke in einer Schüssel mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Angerührte Stärke in die kochende Milch einrühren und unter Rühren ca. 1 Min. aufkochen. Vom Herd nehmen und auf dem Butterkekseboden gleichmäßig verteilen.
4. In der Zwischenzeit in einem Topf restlichen Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald der Zucker karamellisiert und leicht bräunlich wird, mit 200 ml Sahne ablöschen und so lange köcheln, bis eine glatte Karamellsauce entstanden ist. 1 EL Butter unterrühren, Karamell lauwarm abkühlen lassen und auf die Schoko-Tarte gießen. Schoko-Karamell-Tarte im Kühlschrank für ca. 30 Min. abkühlen lassen.
5. Zum Servieren Schoko-Karamell-Tarte aus dem Kühlschrank nehmen. Pistazien fein hacken. Schoko-Karamell-Tarte mit Kakaopulver bestreuen und mit Pistazien verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	333 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g