



Schokoladen-Ganache-Tarte

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	200 g
Puderzucker	170 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Kuvertüre, zartbitter	350 g
Schlagsahne	250 ml
Meersalz	
Kakaopulver	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Tarteform, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g Butter, Puderzucker, Salz, 1 Ei und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten und kühl stellen.
2. Eine Tarteform mit 1 EL Butter einfetten. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Nudelholz rund ausrollen. Teig in die Form legen, sodass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht. Mit einer Gabel feine Löcher in den Teig drücken. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 25 Min. knusprig backen.
3. Inzwischen Kuvertüre fein hacken. In einem Topf Sahne auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Sahne vom Herd nehmen, Kuvertüre und übrige Butter hinzugeben und zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Schokoladen-Ganache cremig rühren.
4. Tarteboden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Schokoladen-Ganache in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Schokoladen-Ganache-Tarte am besten über Nacht fest werden lassen oder min. 2 Std. im Kühlschrank lagern.
5. Schokoladen-Ganache-Tarte zum Servieren mit Meersalz und Kakaopulver bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	362 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g