

**Teig**

160 g Butter  
100 g Staubzucker  
50 g Ei  
250 g Mehl  
35 g **gemahlene Mandeln**  
10 g **Kakaopulver Vanille**  
1 g **Fleur de Sel**

**Himbeeren**

500 g Himbeeren  
250 g **Himbeer-Zucker**  
Saft einer halben Zitrone

**Schokoladen-Ganache**

550 g Sahne 35 %  
65 g **Glukosesirup**  
500 g **Callebaut-Schokolade-callets zartbitter**  
200 g weiche Butter

## Schoko-Himbeer-Tarte

Leicht aufschlagen, nicht vollständig.

Hinzugeben.

Alle Zutaten hinzugeben, kneten bis sich ein geschmeidiger Teig bildet.

In Folie wickeln und zumindest eine Stunde, am besten über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

2 mm dick ausrollen und in die **Tarteform** geben.

12 bis 15 Minuten lang bei 170°C blind backen (Teig mit Backpapier belegen und mit Linsen beschweren).

Erhitzen und 3 - 4 Minuten kochen, bis die Masse die Konsistenz von Marmelade hat.

In einer **Sauteuse** Sahne und Glukose-sirup aufkochen und über die Schokolade gießen.

Rühren, bis sich die Callets aufgelöst haben.

Bei 40°C hinzugeben

Dann die Masse aufschlagen.

„Marmelade“ auf den Tarteboden streichen und dann die Schoko-Masse bei 30 - 35°C einfüllen.



Mit **Blatt-Gold**, **goldener Lebensmittelfarbe** oder **Himbeerpulver** dekorieren. Man kann auf den Teller auch noch **Himbeer-Trüffel** oder frische Himbeeren legen. Auch selbst gemachtes Schoko-Dekor oder ein Pinselstrich flüssiger Schokolade am Teller sind sehr dekorativ.

[Einkaufsliste](#)