

Rezept für

Schokotarte – Kuchen ohne Backen



IDEAL FÜR: Kaffeetische, Desserts

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten Zubereitung,

insgesamt mind. 2 Stunden Kühlzeit

ZUTATEN FÜR DIE SCHOKOTARTE:

Menge für eine Tarteform mit 23 cm Durchmesser (ggf. auch 26 cm)

Für den Boden

250 g Karamellgebäck Kekse (z. B. Lotus Karamellgebäck)
75 g Butter
30 g Zartbitterschokolade

Für die Schokoladen Ganache:

230 g Zartbitterschokolade
250 g Schlagrahm

Nach Belieben für das Topping

Himbeeren
Erdbeeren
Blaubeeren
Brombeeren
Eine Handvoll Cashew Nüssen
Etwas Kokosflocken
Etwas Himbeerschokolade

ZUBEREITUNG:

1. Die Tarteform einfetten. *Anmerkung: Im Idealfall hat die Form einen herausnehmbaren Boden. Ansonsten hilft es, wenn man die Form mit zwei Backpapierstreifen über Kreuz auslegt, damit man im Anschluss die Tarte besser aus der Form heben kann.*
2. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. *Tipp: Zum Zerkleinern nehmt ihr am besten einen 3-Liter-Gefrierbeutel mit Zipf-Verschluss. Da passt die Menge ideal rein und es gibt durch den Verschluss keine Sauerei.*
3. Butter mit Schokolade überm Wasserbad schmelzen. (Das Wasserbad kann man im Anschluss für die Ganache stehen lassen.)
4. Keksbrösel unter die geschmolzene Butter und Schokolade rühren, in die Tarteform schütten und festdrücken. Nicht erschrecken: Die Keksbrösel-Butter-Schokolade-Mischung ist beim Verrühren noch sehr bröselig. Man kann das Bröselwerk einfach in die Form schütten, dort lässt es sich gut festdrücken und in Form bringen.
5. Tarteform mit dem festgedrückten Boden für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.
6. In der Zwischenzeit kann man bereits die Beeren waschen sowie die Handvoll Nüsse mit der Himbeerschokolade grob hacken und mit den Kokosflocken mischen.

7. Nach einer Stunde Kühlzeit die Tarte aus dem Tiefkühler nehmen. Die Sahne in einer Schüssel überm Wasserbad erwärmen und die Schokolade in groben Stücken darin unter ständigem Rühren schmelzen. Die Ganache dann direkt auf den Boden gießen und für 15 min in den Kühlschrank stellen. Das ist notwendig damit die Beeren nicht in der Schokolade „versinken“.
8. Nach 15 Minuten die Tarte aus dem Kühlschrank holen und mit dem Nuss-Schoko-Kokos-Streusel und den Beeren nach Belieben belegen.
9. Die fertig belegte Tarte für mindestens eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen.

MEINE NOTIZEN:
