

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

SCHOKOLADEN-KOKOSMILCH-TARTE

ZUTATEN / BODEN:

200 gr gemahlene Haselnüsse
50 gr Mehl
75 gr Butter
1 Prise Salz

BACKANLEITUNG:

1. Haselnüsse, Mehl, Butter und Salz zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
2. Teig gleichmäßig in einer Tarteform (Ø 28 cm) oder wahlweise einer Springform (Ø 26 cm) verteilen und fest andrücken.
3. Teig im vorgeheizten Backofen bei 180° (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten blind backen. Nach dem Backen 15 Minuten auskühlen lassen.

ZUTATEN / FUELLUNG:

300 ml Kokosmilch
250 gr Zartbitterschokolade
2 Eier
1 tl Vanillezucker
¼ tl Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zartbitterschokolade in grobe Stücke hacken.
2. Kokosmilch bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und über die gehackte Schokolade gießen. 5 Minuten bei Seite stellen und anschließend gründlich verrühren, bis sich die Schokolade vollständig in der Kokosmilch gelöst hat.
3. Eier, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Schokoladenmasse langsam unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Masse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen und für weitere 25 Minuten bei 180° backen. Tarte vor dem Auftragen der Glasur auskühlen lassen.

ZUTATEN / GLASUR:

100 gr Zartbitterschokolade
3 tl Kokosmilch

ZUBEREITUNG:

1. Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen.
2. Kokosmilch gründlich unterrühren.
3. Die fertige Glasur gleichmäßig auf der ausgekühlten Tarte verteilen und nach Belieben mit ein paar Mandelblättchen oder gehackten Haselnüssen garnieren.

Dieses Rezept ergibt 8 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 40 Minuten
Kühlzeit: ca. 1 Stunde