

# Vier-Schokoladen-Tarte

## Ingrédients

- 50g Ei (1 mittleres Ei)
  - 60g Butter
  - 90g Puderzucker
  - 30g Haselnusspulver
  - 1g Salz
  - 180g Mehl T55
  - 50g Kartoffelstärke oder Maisstärke
  - 25g weiße Schokolade oder hochwertige weiße Schokolade
  - 25g Haselnusspüree (ungesüßt)
  - 30g Knuspercrêpes
  - 40g Vollmilch
  - 40g flüssige Sahne
  - 16g Eigelb
  - 7g Zucker
  - 1g Gelatine
  - 35g Caraïbes-Schokolade oder eine dunkle Schokolade mit 65-70% Kakaoanteil
  - 48g flüssige Sahne
  - 70g Jivara-Schokolade (oder eine Milkschokolade mit 40% Kakaoanteil)
  - 12g Honig
  - 20g Butter
  - 5 Minuten warten, bis die Ganache etwas abgekühlt ist, dann die Butter in kleinen Stückchen hinzufügen.
- Wenn nötig, einen Stabmixer verwenden, um die Ganache zu glätten, und dann über das kristallisierte Cremeux gießen.
- 120g Dulcey (oder Blondsokolade)
  - 240g flüssige Sahne
  - 1,5g Gelatine
  - 120g flüssige Sahne erhitzen, dann vom Herd nehmen und die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Gut umrühren, dann die heiße Sahne nach und nach über die geschmolzene Schokolade gießen. Nach jedem Hinzufügen gut umrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

## Préparation

1. Man hat nie genug Schokolade, also wollte ich statt einer Schokoladentarte eine Tarte mit vier Schokoladen machen!
2. Ich habe Schokoladen von Valrhona verwendet (Ivoire, Dulcey, Jivara und Caraïbes), aber ich sage euch, wodurch ihr sie ersetzen könnt, falls ihr sie nicht in den unten stehenden Zutatenlisten habt.
3. Ihr könnt euch dafür organisieren, diese Tarte an einem Tag zuzubereiten.
4. In diesem Fall empfehle ich, die Dulcey-Ganache zuerst zu machen, damit sie genügend Zeit zum Abkühlen hat, bevor sie aufgeschlagen wird.
5. Idealerweise stellt ihr die Dulcey-Ganache für die aufgeschlagene Ganache und den süßen Teig am Vortag her und den Rest am eigentlichen Tag.
6. Es gibt keine komplizierten Elemente in diesem Rezept, man muss nur die verschiedenen Ruhezeiten beachten, besonders wenn man alles an einem Tag macht.
7. Zubereitungszeit: 1 Std.
8. + mindestens 6 Std.
9. Salz cremig rühren.
10. Anschließend das Ei hinzugeben und gut schlagen.

11. Eine Mulde mit dem Mehl und der Kartoffelstärke formen, die vorherige Mischung hineingeben.
12. Das Mehl in die Mischung einarbeiten, dann den Teig durchfeilen.
13. Den Teig so wenig wie möglich bearbeiten, bis ein homogener Teig entsteht.
14. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
15. Den Teig auf 2 bis 3 mm Dicke ausrollen und einen gebutterten 20-cm-Tartering damit auslegen.
16. Den Tarteboden kühl stellen (wenn möglich, im Gefrierschrank).
17. Dann den Ofen auf 170°C vorheizen, den Tarteboden mit einer Gabel einstechen und etwa 25 bis 30 Minuten backen.
18. 10 Minuten vor Ende der Backzeit entferne ich den Ring und bestreiche den Tarteboden mit einem verquirlten Ei mit etwas flüssiger Sahne, aber das ist nicht zwingend erforderlich.
19. Die Tarte bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
20. Knuspercrêpes vermischen.
21. Die karamellisierte Schokolade auf dem abgekühlten Tarteboden verteilen und kristallisieren lassen.
22. Wasser einweichen.
23. Die Milch und die Sahne zum Kochen bringen.
24. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine gut unterrühren.
25. Das Eigelb mit dem Zucker verquirlen und die heiße Milch-Sahne-Mischung darübergießen, dabei gut verrühren.
26. Alles in den Topf zurückgeben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren bis zu einer Temperatur von 83°C zur Rose abkochen.
27. Wenn ihr kein Thermometer habt, taucht einen Spatel in die Creme und zieht eine Linie mit dem Finger darauf.
28. Wenn die Linie hält und die Creme nicht abläuft, ist sie fertig.
29. Die entstandene Crème anglaise über die Schokolade gießen, gut umrühren wie für eine Ganache, dann etwas abkühlen lassen.
30. Wenn das Cremeux abgekühlt ist, auf die karamellisierte Schokolade gießen, die Oberfläche glätten und die Tarte kühl stellen, damit das Cremeux kristallisiert.
31. Bevor ihr die Tarte in den Kühlschrank stellt, könnt ihr das Cremeux mit knusprigen Schokoladenperlen bestreuen.
32. Schokolade schmelzen.
33. Die Milch mit dem Honig zum Kochen bringen und nach und nach über die Schokolade gießen, dabei gut rühren, um eine Emulsion zu erzeugen.
34. 5 Minuten warten, bis die Ganache etwas abgekühlt ist, dann die Butter in kleinen Stückchen hinzufügen.
35. Wenn nötig, einen Stabmixer verwenden, um die Ganache zu glätten, und dann über das kristallisierte Cremeux gießen.
36. Die Tarte erneut kühl stellen, damit die Ganache fest wird.
37. Wasser einweichen, um sie zu rehydrieren.
38. Die Schokolade schmelzen.
39. flüssige Sahne erhitzen, dann vom Herd nehmen und die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.
40. Gut umrühren, dann die heiße Sahne nach und nach über die geschmolzene Schokolade gießen.
41. Nach jedem Hinzufügen gut umrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
42. Sahne sollte kalt sein).

43. Direkt mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden, wenn möglich die ganze Nacht, kühl stellen.
44. Anschließend die Ganache schlagen, bis sie die Konsistenz von Schlagsahne hat.
45. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen (für mein Spritzmuster habe ich drei glatte Tüllen (1 cm, 1,5 cm und 2 cm) verwendet).
46. Für das Spritzmuster gibt es zwei Möglichkeiten, ich habe beide ausprobiert: Erste Technik, die ich bei meiner großen Tarte verwendet habe: Eine Folie auf einem Blech platzieren, Kugeln aus montierter Ganache in verschiedenen Größen darauf spritzen, um einen Kreis mit dem Durchmesser der Tarte zu erhalten.
47. Eine zweite Folie darauf legen, dann die Ganache mit einem zweiten Blech leicht flachdrücken, bis der gewünschte Effekt erzielt wird.
48. Das Blech in den Gefrierschrank stellen, bis die Ganache vollständig fest ist.
49. Dann die erste Folie entfernen und die gefrorene montierte Ganache auf die Tarte legen.
50. Zweite Technik, die ich bei meiner Tartelette verwendet habe.
51. Die Kugeln aus montierter Ganache in verschiedenen Größen direkt auf die Tartelette spritzen.
52. Die Tarte umdrehen und auf ein Blech mit einer Folie „drücken“.
53. Im Gefrierschrank einfrieren lassen, bis die montierte Ganache gefroren ist, um die Tarte umzukehren.
54. In beiden Fällen einige Stunden einplanen, um die Tarte auftauen zu lassen (bei der zweiten Option wird mehr Zeit benötigt, da die ganze Tarte durch den Gefrierschrank geht) im Kühlschrank.
55. Für das Finish habe ich einfach knusprige Perlen in verschiedenen Farben auf meine Tarte gegeben.
56. Und voilà, eure Tarte mit vier Schokoladensorten ist fertig, ihr könnt euch verwöhnen lassen!