

Rustikale Birnen-Schokoladen-Tarte

Ingrédients

- 60g Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 1 Ei
- 160g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 10g ungesüßtes Kakaopulver
- 50g Butter
- 75g Haselnusspulver
- 10g Maisstärke
- 70g Puderzucker
- 1 Ei
- 70g Zartbitterschokoladenstückchen
- 3 bis 4 Birnen, je nach Größe

Préparation

1. Hier ist ein Rezept, das sowohl wenig Material, wenig Zeit als auch wenige Zutaten benötigt: eine rustikale Birnen-Schokoladen-Tarte mit einem Hauch von Haselnuss (die Sie durch Mandeln ersetzen können, wenn Sie möchten), die für ihre Zubereitung lediglich ein Nudelholz und ein Backblech benötigt.
2. Natürlich hängt der gesamte Erfolg dieser Tarte von den Birnen ab, die Sie auswählen.
3. Sie müssen wohlriechend sein, und nicht zu reif, sonst riskieren Sie ungleichmäßige Scheiben und es tritt beim Backen Wasser aus .
4. Schließlich wollte ich eine kleine originelle Note mit einem zweifarbigen Tarte-Teig, aber Sie können natürlich auch den Haselnuss-Mürbeteig ohne Kakao verwenden.
5. Zubereitungszeit: 45 Minuten + Ruhen + 40 Minuten Backzeit Für eine Tarte für 8 bis 10 Personen: Der Haselnuss-Schokoladen-Mürbeteig: Butter Puderzucker Haselnusspulver 1 Ei Mehl T55 Maisstärke ungesüßtes Kakaopulver Cremen Sie die Butter mit dem Puderzucker und dem Haselnusspulver.
6. Emulgieren Sie mit dem Ei und fügen Sie dann das Mehl und die Maisstärke hinzu.
7. Hören Sie auf zu mischen, sobald der Teig homogen ist.
8. Teilen Sie dann den Teig in zwei Teile und fügen Sie den Kakao zu einem der beiden Teile hinzu.
9. Machen Sie schließlich kleine Stränge mit den beiden Teigen und kleben Sie sie abwechselnd zusammen.
10. Wickeln Sie alles in Frischhaltefolie und stellen Sie den Teig für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank (Sie können ihn am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank lassen).
11. Die Haselnusscreme mit Schokoladenstückchen: Butter Haselnusspulver Maisstärke Puderzucker 1 Ei Zartbitterschokoladenstückchen Cremen Sie die Butter mit dem Puderzucker, fügen Sie dann das Haselnusspulver und die Maisstärke hinzu.
12. Fügen Sie schließlich das Ei und dann die Schokoladenstückchen hinzu.
13. Montage und Backen: 3 bis 4 Birnen, je nach Größe Einige Schokoladenstückchen Schälen Sie die Birnen, entkernen Sie sie, schneiden Sie sie in Hälften und schneiden Sie sie dann in dünne Scheiben.
14. Rollen Sie den Teig zu einem großen Kreis von etwa 2 mm Dicke aus.
15. Verteilen Sie die Haselnusscreme darauf, lassen Sie dabei einen Rand von 3 cm ohne Creme und legen Sie dann die halben Birnen auf die Haselnusscreme, indem Sie sie leicht in die Creme drücken.
16. Schließen Sie die Tarte, indem Sie die Ränder der Tarte umklappen.

17. Fügen Sie einige Schokoladenstückchen hinzu und backen Sie die Tarte etwa 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175°C.

18. Lassen Sie die Tarte abkühlen und genießen Sie sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com