

Milchschokoladen-Tarte mit Ingwer & Limette

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 160g Mehl
- 50g Maisstärke
- 360g Milchschokolade mit mindestens 40% Kakao
- 165g Sahne
- 9g frischer Ingwer

Préparation

1. Ein neues Rezept für eine Schokoladentarte, aber mit einem kleinen Hauch von Originalität diesmal, da ich Ingwer und etwas Limette hinzugefügt habe.
2. Das Rezept ist sehr einfach, ein süßer Teig und eine Ganache und schon ist es fertig!
3. Wichtig bei dieser Tarte ist, Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil zu verwenden (ich habe Bahibé von Valrhona mit 46% Kakao verwendet), um ein Ergebnis zu erzielen, das nicht zu süß ist Ausrüstung: Oblongform De Buyer Perforiertes Blech Teigroller Zutaten: Ich habe die Schokolade Bahibé von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Zubereitungszeit: 35 Minuten + 20 Minuten Backzeit Für 6 bis 8 Personen: Süßer Mandelteig: 1 Ei () weiche Butter Puderzucker Mandelpulver Mehl Maisstärke Der Abrieb einer halben Limette Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Abrieb und dem Mandelpulver.
5. Wenn die Mischung homogen ist, das Ei hinzufügen, dann das Mehl und die Maisstärke.
6. Schnell mischen, um einen homogenen Ball zu bekommen, dann den Teig einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Danach auf 2 bis 3mm Dicke ausrollen, Ihre Form auslegen und den Teig für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lassen (oder 30 Minuten im Gefrierschrank).
8. Dann den Teigboden bei 170°C für etwa 20 Minuten backen (der Teig sollte goldbraun sein), dann abkühlen lassen.
9. Milchschokolade-Ganache, Ingwer, Limette: Milchschokolade mit mindestens 40% Kakao Sahne frischer Ingwer Der Abrieb einer Limette Die Schokolade schmelzen.
10. Die Sahne mit fein geschnittenem Ingwer erhitzen und sie dann in mehreren Portionen zur Schokolade gießen, nach jeder Zugabe umrühren.
11. Fügen Sie den Limettenabrieb hinzu (ein wenig für die Dekoration beiseite legen) und mischen Sie die Ganache mit einem Stabmixer.
12. Sofort in den abgekühlten Teigboden gießen und fest werden lassen (wenn möglich bei Raumtemperatur, andernfalls mindestens 45 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, die Tarte schmeckt viel besser, wenn sie nicht kalt ist).
13. Wenn die Ganache fest geworden ist, etwas Abrieb hinzufügen und genießen!