

Schokoladen-Karamell-Tarte

Ingrédients

- 1 Ei (50g)
- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 160g Mehl
- 50g Maisstärke
- 180g Zucker
- 105g Schlagsahne
- 75g Butter
- 205g Schlagsahne
- 40g Honig
- 170g Zartbitterschokolade
- 35g Butter

Préparation

1. Karamell, Schokolade, Knusprigkeit... das ist das Programm für diese Torte, die alle Naschkatzen überzeugen wird
Ausrüstung: Schneebesen Nudelholz Perforierte Backplatte Spritzbeutel 12mm Tülle Gezackter Ausstechring von De Buyer Zutaten: Ich habe die Guanaja-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die ganze Seite (Affiliate).

2. Zubereitungszeit: 55 Minuten + 20 Minuten Backzeit + Ruhezeit Für eine Torte von 20 cm Durchmesser:
Süßer Teig: 1 Ei () weiche Butter Puderzucker Mandelpulver Mehl Maisstärke Die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Mandelpulver vermischen.

3. Wenn die Mischung homogen ist, das Ei hinzufügen, dann das Mehl und die Maisstärke.

4. Schnell zu einer homogenen Kugel vermengen, dann den Teig einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Anschließend auf 2 bis 3 mm Dicke ausrollen, dann die Form auslegen und den Teig für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (oder 30 Minuten im Gefrierfach).

6. Anschließend den Tortenboden bei 170°C für etwa 20 Minuten backen (der Teig sollte goldbraun sein), dann abkühlen lassen.

7. Salzige Karamellcreme: Zucker Schlagsahne Butter Fleur de Sel Einen trockenen Karamell mit dem Zucker zubereiten.

8. Die Sahne erhitzen.

9. Wenn der Karamell eine bernsteinfarbene Farbe hat, ihn nach und nach mit der Sahne ablöschen und regelmäßig umrühren.

10. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten kochen lassen, dann die Butter in kleinen Stücken hinzufügen, gut mischen und vollständig abkühlen lassen.

11. Schokoladenganache: Schlagsahne Honig Zartbitterschokolade Butter Die Schokolade langsam schmelzen.

12. Die Sahne mit dem Honig erhitzen.

13. Nach und nach über die Schokolade geben und gut rühren.

14. Wenn die Ganache homogen ist, die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und die Ganache mit einem Stabmixer bearbeiten.

15. Bei Raumtemperatur kristallisieren lassen (wenn Sie es eilig haben, können Sie sie in den Kühlschrank

stellen, aber achten Sie darauf, dass sie nicht zu kalt wird, da sie sonst schwerer zu spritzen ist).

16. Montage: Knusperperlen aus Schokolade Fleur de Sel Den Karamell auf dem Tortenboden verteilen (etwas zur Dekoration aufheben).
17. Mit knusprigen Perlen bedecken, dann die Schokoladenganache aufspritzen.
18. Einige Spitzen flachdrücken, dann mit Karamell und Fleur de Sel dekorieren.
19. Die Torte bei Raumtemperatur aufbewahren (oder rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen), dann genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com