

Weiß-braune Schokoladen-Tarte



Schokotraum

Zweierlei Schokolade zu einer köstlichen Tarte vereint. Ein Genuss für Schokoladen- und Trüffelliebhaber. Der Tarteboden ist eine Mürbteigabwandlung. Mit Nüssen und geriebenen Keksen wird er besonders locker.

Darauf eine erfrischende Puddingcreme mit weißer Schokolade. Und darauf ein spiegelglatter Schokoguss. Wie es gemacht wird zeigt unsere heutige Anleitung für **"Weiß-braune Schokoladen-Tarte"**:

Zutaten

- **Teig für Tarte**
- 100 g Weizenmehl Typ 405
- 150 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

- 50 g Keksbrösel (z.B. geriebene Wibeles oder Spakulatuskekse)
- 75 g Geriebene Nüsse (z.B. Walnuss)

- **Für die weiße Schokocreme**

- 250 ml Milch
- 200 g weiße Schokolade, gehackt
- 100 g Butter, gewürfelt
- 1 Päckchen Vanillepudding Pulver (ca.38 g)

- **Für den braunen Schokoguss**

- 200 ml Wasser
- 70 g dunkle Schokolade (60%), gehackt
- 2 Blatt Gelatine, weiß
- 30 g Butter, gewürfelt
- 100 g Zucker
- 1 TL Kakao

Zubereitung

Für den **Tarteboden** die zimmerwarme Butter mit Zucker, einer Prise Salz, Vanillezucker und Ei in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig schlagen. Dann Keksbrösel, Mehl und gemahlene Nüsse zugeben und zu einem Teig kneten. Im Gefrierschrank 30 Minuten frieren.

Dann zwischen zwei Backpapierblättern ca. 5 mm ausrollen. Eine Tarteform mit Backpapier auslegen und etwas einfetten. Den Tarteboden darauf legen und den Rand andrücken. Mit den Zinken einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Tarteboden in der Form nochmals 15 Minuten im Gefrierschrank anfrieren. Dann im vorgeheizten Backofen bei 210°C 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die **helle Schokoladencreme** das Puddingpulver mit 50 ml der Milch klumpenfrei anrühren und beiseite stellen. Restliche Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Dann Puddingmilch zugießen und rührend kochen bis der Pudding andickt. Topf beiseite stellen und Butterwürfel zugeben. Verrühren. Dann gehackte weiße Schokolade zugeben und so lange rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Creme auf den Tarteboden gießen und verteilen. Tarte komplett abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank kühlen.

Für den **dunklen Schokoguss** die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. 200 ml Wasser mit 100 g Zucker in einem Topf auf die Hälfte einkochen. Dann Topf beiseite stellen. Kalte Butterwürfel, Kakaopulver, gehackte Schokolade zugeben und Rühren. Dann gut ausgedrückte Gelatine zugeben. Mit einem Pürierstab gut mixen. Dabei aufpassen, dass der Pürierstabkopf unter der Schokooberfläche bleibt. So kommen keine Luftblasen in den Guss. Den Schokoguss über die abgekühlte Tarte gießen und durch schwenken verteilen. Tarte komplett abkühlen lassen.

Vor dem Servieren im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.

