



**TRANSGOURMET**

## Schokotarte



### Zutaten für 2-3 Tartes

#### Mürbteig

- 300 g Puderzucker
- 600 g Butter
- 900 g Mehl w700
- 120 g Eigelb

#### Ganache

- 2,2 l Obers
- 350 g Nougat
- 450 g dunkle Schokolade (60%)
- 60 g Crème de Cacao
- 500 g Eigelb
- 200 g Zucker

### Zubereitung

#### Mürbteig

Aus allen Zutaten einen Teig kneten, 4-5 mm dünn ausrollen und in 2 befechtete und mit Mehl gestaubte Tarteformen legen. Den Teig etwa 5 Minuten blind backen. Dann die Schokoganache einfüllen.

### **Ganache**

Die Ganache leicht zu einer Rose abziehen, bis knapp unter den Rand in die Tarteformen gießen und im Holdomat bei 90 °C etwa 45 Minuten stocken lassen. Mit Schokoröllchen ausdekorieren.

**TRINKWERK empfiehlt**

JAVA Tempramenta, Artikelnummer: 693275