



## Tarte au Chocolat et Caramel salé

**1** 250 g Mehl, 125 g Butter in Stücken, 1/2 TL Salz und 1 Ei (Klasse M) zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Min. kalt stellen. Teig ausrollen, eine gefettete Form (26 cm Ø) damit auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und 20 Min. kalt stellen.

**2** Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 1 Stück Backpapier (ca. 35 x 35 cm) kräftig zerknüllen, wieder auseinanderstreichen und auf den Teig in der Form legen. Mit 800 g Reis zum Blindbacken beschweren, im heißen Ofen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 20 Min. blind backen. Reis mithilfe des Backpapiers vom Teig heben, Teig weitere 10 Min. in der Ofenmitte backen. Dann vollständig abkühlen lassen.

**3** 250 ml Schlagsahne erhitzen, warm halten. 250 g Zucker in einem weiten Edelstahltopf bei mittlerer bis starker Hitze OHNE zu Rühren goldgelb karamellisieren. Sofort mit der heißen Sahne ablöschen, bei milder Hitze köcheln, bis eine glatte Karamellsauce entstanden ist. 1 EL Butter unterrühren. Sauce lauwarm abkühlen lassen, auf den Teig gießen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

**4** 250 g Zartbitterkuvertüre klein hacken. 200 ml Schlagsahne erhitzen, vom Herd ziehen. Kuvertüre und 1 EL Butter darin schmelzen, etwas Meersalz unterrühren und alles auf dem Karamell verteilen. 2 Std. kalt stellen.

**5** 2 EL Mandelkerne grob hacken, kurz vorm Servieren mit 1/2 TL Meersalz auf der Tarte verteilen. Wahlweise noch mit gefrorenen Beeren wie Heidelbeeren garnieren.



### Zutaten für 12 Stücke:

250 g	Mehl
125 g	Butter
0.5 TL	Salz
1	Ei, (Kl. M)
450 ml	Schlagsahne
250 g	Zucker
2 EL	Butter
250 g	Zartbitterkuvertüre
2 EL	Mandelkerne
0.5 TL	Meersalz

Enjoy your meal!  
Your Classy Carnivore

