

# WÜSTE Dinge

*proudly presents*

## *Sündige Schoko-Tarte mit und ohne Gedöns*



### **Zutaten:**

- 350 Gramm Mehl
- 50 Gramm Kakaopulver
- 125 Gramm Zucker
- 120 Butter + extra für die Form(en)
- Prise Salz
- 400 g dunkle Schokolade
- 300 ml Schlagsahne
- 250 - 400 Gramm Obst (weniger, wenn ganz benutzt; mehr, wenn passiert)
- Deko (Fleur de Sel, 1 große Himbeere, Mandelstückchen, etc).
- 

### **Zubereitung:**

- Zucker und Butter mit einem Rührgerät sehr gut vermischen, ca 3 Minuten, bis es nicht mehr so knirscht. Mehlmischung langsam untermischen.
- Variante 1 formt eine Kugel ,kühlt diese mind. 1 Stunde im Kühlschrank, rollt ihn in die gefettete Tortenform und kühlt erneut.
- Variante 2 presst den Teig möglichst gleichmäßig in die Form(en) und stellt ihn dann für mindestens 1Stunde kalt...
- Ofen auf 180 Grad vorheizen, Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen und ca 15 Minuten im mittleren Teil backen, auskühlen lassen.
- Die Himbeeren passieren oder den Boden mit ganzen Himbeeren bedecken, kurz in der TK parken.
- Sahne kurz aufkochen und über die vorbereitete Schokolade gießen und glatt rühren, bis die Ganache schön glänzt, etwas abkühlen lassen.
- Form aus der Kühlung holen und vorsichtig mit der Ganache füllen, dekorieren und ca 4 Std. Kühlen.
- Kurz vor dem Genuss aus dem Kühlschrank holen und mit einem warmen Messer schneiden