



#### Mein Tipp

Schon mal eine Salzstange in Nougatcreme getaucht? Schokolade und Salziges – das ist eine tolle Kombination und sorgt im Mund für reichlich Geschmacksexplosionen, denn die salzigen Brezeln verstärken noch das süßherbe Aroma der Schokolade. Die für den Teigboden benötigten Brezel-Brösel können Sie auch ganz einfach ohne Küchenmaschine herstellen: Geben Sie die Brezeln in einen sauberen Gefrierbeutel und häuen Sie mit einer Teigrolle ordentlich zu.

# Schokotarte salt & pepper

#### Für 12 Tartestücke

Form:

Obstbodenform (Ø 24 cm)

Backzeit: ca. 25 Min.

Standzeit: mind. 7 Std.

#### Teig

120 g weiche Butter

100 g Salzbrezelchen

60 g Weizenmehl

1 Ei

#### Füllung

2 Blatt Gelatine

250 g Zartbitterschokolade

350 ml Sahne

70 g kalte Butter

1 TL rosa Beeren

2 Msp. Meersalz

#### Außerdem

Butter für die Form

Weizenmehl zum Bearbeiten

grobes Meersalz

einige Chilifäden

1. Butter und Salzbrezelchen in einen Mixer geben und aufmixen. Das Mehl mit dem Ei zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

2. Die Form mit Butter einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form rund ausrollen und so in die Form legen, dass auch der Rand bedeckt ist. Anschließend ca. 60 Min. kalt stellen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit einem Backpapier abdecken und mit einem Teller beschweren.

4. Im Backofen auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 20–25 Min. backen. Anschließend den Teller entfernen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.

5. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade hacken. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Die Gelatine ausdrücken, zufügen und unter Rühren auflösen. Die Schokoladensahne etwas abkühlen lassen. Anschließend die kalte Butter portionsweise mit einem Pürierstab untermixen. Die rosa Beeren nach Belieben ganz verwenden oder in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle etwas andrücken bzw. in einem Mörser zerstoßen. Die Beeren zusammen mit dem Salz unterrühren.

6. Die Füllung gleichmäßig auf dem gebackenen Tarteboden verteilen und mindestens 6 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren noch mit Meersalz und Chilifäden bestreuen.

