

Genießen

Kevin Kugel

Donnerstag, 23.11.2023

Schokoladen-Flan-Tarte

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Schokoladen-Mürbeteig:

100 g zimmerwarme Butter
70 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Größe M)
170 g Weizenmehl (Type 405)
20 g Backkakao

Für den Schokoladen-Flan:

1/2 Vanilleschote
225 g Schlagsahne
150 g Milch
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
160 g dunkle Kuvertüre (z. B. Ecuador 62%)
Backkakao zum Besieben

Außerdem:

Tarteform (Ø 23 cm)
Butter für die Form
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

1. **Für den Schoko-Mürbeteig** Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und von Hand mit einem Silikonschaber vermengen. Eigelb zugeben und unterkneten.
2. Mehl und den Backkakao in eine Schüssel sieben und zur Buttermischung geben. Von Hand zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen, flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 24 Stunden kaltstellen.
3. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (23 cm Ø) fetten.
4. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn rund ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand formen. Überstehenden Teig abschneiden.
5. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen („igeln“).
6. Tarte im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel 8 Minuten anbacken.
7. Inzwischen **für den Flan** die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
8. Sahne, Milch, 1 Prise Salz, Vanillemark und -schote in einen kleinen Topf geben, aufkochen und kurz kochen lassen. Mischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.
9. Ei in einer Schüssel verquirlen und nach und nach mit der Vanille-Sahne mit Hilfe eine Silikonschabers verrühren.
10. Kuvertüre in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Schluckweise mit der Sahne-Ei-Mischung in der Schüssel vermischen.
11. Tarteform auf ein Gitter stellen. Backofenhitze auf 160 Grad reduzieren. Heiße Schokomasse in die Form füllen und die Tarte auf dem Rost im unteren Ofendrittel 15 Minuten backen.
12. Die Tarte in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren Tarte mit Kakaopulver besieben.

