

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

### Bretonische Tarte mit Schokoladencreme

Freitag, den 15.03.2019

Für ca. 14 Stück

#### Zutaten:

##### Für den bretonischen Mürbeteig:

140 g Butter  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eigelb (ca. 60 g)  
190 g Mehl (Type 405)  
6 g Backpulver

##### Für die Schokoladencreme:

1 Blatt Gelatine (ca. 2 g)  
250 g dunkle Kuvertüre (Chips oder fein gehackt)  
½ Vanilleschote  
250 ml Sahne  
110 ml Milch  
5 Eigelb (ca. 100 g)  
45 g Zucker  
25 g Butter

##### Für die Schokoladenglasur:

1 Blatt Gelatine (ca. 2 g)  
130 g dunkle Kuvertüre  
130 g Sahne  
40 g Zucker  
40 g Glucose (alternativ Honig)  
40 g Butter

##### Für die Karamellblätter zur Dekoration:

70 g Butter  
70 g Glucose  
10 ml Weinbrand  
70 g Mehl (Type 405)  
60 g Zucker

##### Außerdem:

150 g Orangenmarmelade

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring (Ø 26 cm) und zwei Backpapier-Bögen bereitstellen.
2. Für den bretonischen Mürbeteig die weiche Butter, den Zucker und das Salz verkneten. Die Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse rühren. Das Mehl und das Backpulver mischen, sieben und mit der Buttermasse kurz zu einem Teig verarbeiten. Den bretonischen Mürbeteig zwischen 2 Bögen Backpapier ca. 8 mm dick ausrollen, mit einem Tortenring (Ø 26 cm) ausstechen und ca. 1 Stunde kühlstellen. Den Mürbeteigboden im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten backen.
3. Für die Schokoladencreme die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die halbe Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Backpapier einschlagen und abdichten, damit die flüssige Schokoladencreme nicht aus dem Tortenring fließen kann. Die Sahne und die Milch in einen Topf geben und mit der ausgekratzen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Die Gelatine in etwas Wasser auflösen und



zur Masse geben. Die Eigelbe und den Zucker schaumig schlagen. Die Hälfte der gekochten Sahne-Milch zur Eigelbmasse geben, dann die Eigelbmasse in den Topf zur restlichen Sahne-Milch geben und vorsichtig unter Rühren zur Rose abziehen. Das heißt, dass das Sahne-Milch-Eigelbgemisch eine Temperatur von ca. 85°C erreicht und beginnt anzudicken.

4. Das Sahne-Milch-Eigelbgemisch durch ein feines Sieb über die Kuvertüre gießen und glattrühren. Die Butter unterrühren. Die Schokoladencreme in den vorbereiteten Tortenring füllen und ca. 2 Stunden einfrieren.

5. Für die Schokoladenglanzglasur die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die Sahne, den Zucker, die Glukose und die Butter aufkochen, die Gelatine zufügen und glattrühren, das Sahnegemisch langsam in die dunkle Kuvertüre einrühren bis eine glatte homogene Masse entsteht.

**Unser Tipp:** Die Glasur kann gut auf Vorrat hergestellt werden (kühl lagern). Zum Überziehen anwärmen.

6. Für die Karamellblätter zur Dekoration den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auf einer Backmatte auslegen. Die Butter und die Glucose auflösen, den Weinbrand hinzugeben. Das Mehl und den Zucker mischen, kurz unter das Butter-Glucose-Gemisch rühren und die Masse erkalten lassen. Aus der erkalteten Karamellmasse kleine Kugeln formen, diese mit genügend Abstand zwischen den Kugeln auf eine Backmatte oder auf Backpapier legen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 4 bis 5 Minuten hellbraun backen.

7. Zur Fertigstellung der Torte die gefrorene Schokocreme aus dem Tortenring lösen und zum Beispiel auf eine Tortenscheibe oder Arbeitsplatte mit Loch legen. Die Orangenmarmelade auf den Mürbeteigboden streichen, den Mürbeteigboden mit der Marmeladenseite mittig auf die Schokoladencreme setzen, die Torte auf den Mürbeteigboden drehen. Die Schokoladenglanzglasur anwärmen, damit sie flüssig ist, aber nicht heiß. Die Torte mit der Schokoladenglanzglasur komplett übergießen, bei Bedarf mit einer Palette oder einem Messer glattstreichen und mit den Karamellblättern dekorieren.