



TARTE AU CHOCOLAT

Alain Schmidlin ist Chef Pâtissier im Restaurant Schloss Bottmingen. Das Restaurant ist mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er eine Tarte au chocolat zu. Das Rezept ergibt eine Tarte. Für dieses Rezept benötigen Sie ein Wallholz und einen Backring (Ø 26 cm / Höhe 3 cm).

Das sind die Zutaten:

250 g Mehl
150 g Butter
5 g Salz
100 g Puderzucker
35 g geriebene Mandeln
1 Ei (55gr)
150 g Rahm
300 g Vollmilch
75 g Zucker
75 g Eigelb
200 g schwarze Schokolade
Alu- und Frischhaltefolie

So wirds gemacht:

Für den Pâte Sablée **Mehl** und **Butter** in einer Schüssel mit der Hand verreiben. **Salz**, **Puderzucker** und **geriebene Mandeln** dazugeben. **Ei** begeben, kneten und den Teig zu einer Kugel formen. Mit **Frischhaltefolie** abdecken und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach wenig Mehl auf der Küchenablage verteilen. Teig 3 mm dick ausrollen. Der Teig muss stets kalt bleiben. Den Teig in den Backring geben, den inneren Teil an den Ring drücken und mit dem Wallholz über den Ring fahren. So fällt der überschüssige Teig ab. Den Teigboden nun mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Crème au chocolat **Rahm** und **Vollmilch** in einer Pfanne erhitzen. In einer separaten Schüssel **Zucker** und **Eigelb** mit einem Schwingbesen mischen, bis der Zucker verschmilzt. Wenn der Rahm und die Milch heiss sind, Zucker-Eigelb-Mischung dazugeben und mischen. Achtung: Diese Masse darf nicht heisser als 82°C werden. Anschliessend die Mischung zur **schwarzen Schokolade** geben, rühren, bis die Schokolade zerschmolzen ist. Mit **Frischhaltefolie** zudecken – die Folie sollte die Masse berühren – und für zwei Stunden kühl stellen.

Mit **Alufolie** einen Ring (Ø: 26 cm, Höhe: 3 cm) falten. Den Teigboden aus dem Kühlschrank nehmen und den Aluring an den Teigrand stellen. Den ganzen Teigboden bei 220°C Umluft 6 Minuten backen danach die Temperatur auf 170°C senken und weitere 4 Minuten backen.

Den Teigboden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Crème au chocolat aus dem Kühlschrank nehmen und auf dem Tortenboden gleichmässig verteilen. Für 1,5 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!