

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## **Choco-Coco Tarte**

### **Und so wird's gemacht:**

*Tarteform 11 x 35 cm mit Hebeboden*

### **Teig (P. Hermé) :**

- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 15 g gem. Mandeln
- etw. Vanille
- 75 g weiche Butter
- 30 g Ei (ca. 1/2 Ei verschlagen)

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig ausrollen und in die gefettete Form geben. Teig mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten oder Keramikugeln beschweren. 10 Minuten blindbacken. Danach die Form kurz aus dem Ofen nehmen, die Kugeln und das Backpapier entfernen und noch einmal ca. 10-15 Minuten goldbraun zu Ende backen. Abkühlen lassen.

### **Kokosfüllung:**

- 2 Eigelbe
- 40 g Puderzucker
- 20 g Stärkemehl/Maizena
- 1 Prise Salz
- 125 g Vollmilch
- 80 g Kokosmilch
- 1 Teel. Vanilleextrakt
- 10 g weiche Butter
- 35 g Kokosraspel

Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Puderzucker, der Stärke und dem Salz verrühren. Die Vollmilch und die Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Dann die heiße Milch unter Rühren unter die Eigelbmasse rühren. Alles zurück in den Topf geben und noch einmal 1 Minute kochen lassen bis die Masse eindickt. Den Topf vom Herd ziehen und die Butter, die Vanille und die Kokosraspel unterrühren. Die Kokosfüllung in die Tarte gießen und glatt streichen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und die Tarte kaltstellen.

### **Schokoladenganache:**

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Sahne
- 50 g Kokosmilch
- 20 g Butter
- 1 Prise Fleur de Sel

Die Schokoladenkuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Die beiden Milchsorten aufkochen und über die Schokolade gießen. 1 Minute stehen lassen, dann umrühren. Wenn die Ganache glattgerührt ist, die Butter und das Salz unterrühren und die Masse auf die abgekühlte Kokoscreme streichen. Die Tarte mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

### **Baisergarnitur:**

- 1 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 1 Essl. Wasser
- 1 Essl. Kokosflocken

Zucker und Wasser in einem kleinen Topf auf ca. 118 Grad erhitzen. Das Eiweiß steifschlagen und die heiße Zuckerlösung in feinem Strahl mit unterschlagen, dabei darauf achten, dass ihr nicht die Rührstäbe trifft, das gibt sonst eine kleine Schweinerei ;-). Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und die Tarte damit dekorieren. Zum Schluss mit Kokosflocken bestreuen.

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2014