



## Karamell-Erdnuss Tarte

Für eine [Tarteform mit Heheboden](#)\* 22-24 cm Ø

### Karamell-Mascarpone Creme:

- 125 g feiner Zucker
- 160 g Sahne 35 %
- 1 Prise Fleur de Sel
- 80 g Butter in Würfeln
- 3 g Gelatine (2 Blätter)
- 60 g Erdnussbutter
- 180 g Mascarpone

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Währenddessen die Sahne mit dem Salz in einem anderen Topf erhitzen. Wenn der Zucker bernsteinfarben karamellisiert ist, die heiße Sahne hinzugießen und gut rühren (Hitze reduzieren). Vorsicht! Die Sahne kocht sprudelnd hoch - Verbrennungsgefahr!! Nach und nach die Butterwürfel unterrühren und mit einem Stabmixer aufemulgieren. Die Gelatine im Karamell auflösen und auf 40 Grad abkühlen lassen. - In einer Schüssel die Mascarpone mit der Erdnussbutter verrühren, das Karamell hinzufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Die Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie bedecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Mürbeteig:

- 65 g weiche Butter
- 45 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- 30 g verschlagenes Ei (ca. ½ Ei)
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl

Butter und Puderzucker verrühren, die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend auf einer bemehlten Oberfläche 3 mm dick ausrollen, in eine gefettete Tarteform

einlegen und den Boden der Tarte mit einer Gabel mehrfach einstechen. Das verhindert später das Aufgehen des Teiges. Die so vorbereitete Tarte für ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen (dieser Vorgang erspart das Blindbacken). Währenddessen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Nach der Ruhezeit die Tarte im heißen Backofen ca. 20-25 Minuten schön goldbraun backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

### **Karamellguss**

- 100 g feiner Zucker
- 30 g [Glucosesirup](#)\*
- 35 g Wasser
- 215 g Sahne
- 1 Prise Salz
- 25 g [Vollmilchkuvertüre](#)\* (fein gehackt oder Callets)
- 2,5 g Gelatine (1½ Blätter)

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Schokolade ggf. fein hacken. Zucker, Glucose und Wasser auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Parallel dazu in einem separaten Topf die Sahne mit dem Salz erhitzen. Hat das Karamell eine Bernsteinfarbe angenommen, die heiße Sahne einrühren -> siehe Beschreibung für die Karamellcreme oben! Das fertige Karamell einige Minuten stehen lassen und dann über die fein gehackte Schokolade gießen. Mit einem Stabmixer aufemulgieren und die Gelatine unterrühren. Den Guss handwarm abkühlen lassen.

### **Fertigstellung:**

Die Karamell-Mascarpone Creme aus dem Kühlschrank nehmen und auf den Boden der Tarte verstreichen oder in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig in die Tarte spritzen. Die Oberfläche schön glatt machen! Die Cremeschicht sollte 2-3 mm unter dem Tarterand enden (damit noch Platz für den Karamellguss ist). Den handwarm abgekühlten Karamellguss auf der Tarte verteilen und diese in den Kühlschrank stellen.

- 50 g gesalzene Erdnüsse
- 30 g feiner Zucker
- 10 g gehackte Mandeln
- 10 g [Kakaonips](#)\*

Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Erdnüsse hinzufügen und rühren bis sie karamellisieren. Auf Backpapier oder einer Silikonmatte verteilen und abkühlen lassen. - Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Zusätze goldbraun rösten.

Die karamellisierten Erdnüsse, die gehackten Mandeln und die Kakaonips auf der Tarteoberfläche verteilen. Die Tarte kann nun serviert werden, ist aber auch am nächsten Tag noch sehr schön knusprig. Bitte im Kühlschrank lagern!

Quelle: Adaption der Tarte Caramel et fruits sec - Christophe Adam

Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017