



Schokoladentarte Black & White

Für eine Tarteform mit 22-24 cm Durchmesser

Teig:

- 150 g Mehl 405
- 70 g Butter
- 50 g feinen Zucker
- 2 g Salz
- 1 Ei

Die Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und zu einem Ziegel geformt in Frischhaltefolie verpackt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. - Den Backofen auf 170 Grad aufheizen und eine 22-24 cm Tarteform ausfetten. - Den Teig in passender Größe ausrollen und die Form damit auskleiden. Ränder gerade schneiden, Boden mehrmals mit der Gabel einstechen und 10 Minuten blindbacken (siehe hier [klick](#)). Danach die Erbsen und das Backpapier entfernen und noch einmal ca. 10-15 Min. backen bis der Mürbeteig eine schöne Farbe bekommen hat. Auf einem Gitter abkühlen lassen damit er knusprig bleibt.

Dunkle Schokoladenganache:

- 150 g flüssige Schlagsahne
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 150 g dunkle Schokolade, gehackt
- 30 g Butter

Die Sahne mit dem Vanillemark in einem Topf erhitzen Vom Herd ziehen und die gehackte Schokolade hinzufügen. Einen Moment stehen lassen und dann glattrühren. Zum Schluss nach und nach die Butter unterrühren.

Die flüssige Ganache in den vorbereiteten Tarteboden gießen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Weißer Schokoladenmousse:

- 80 g flüssige Schlagsahne
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 100 g weiße Schokoladenkuvertüre, fein gehackt
- 120 g geschlagene Sahne
-

80 g flüssige Sahne mit dem Vanillemark in einem Topf erhitzen. Durch ein Sieb auf die feingehackte weiße Kuvertüre gießen und 1-2 Minuten stehen lassen. Dann glattrühren und auf 35-40 Grad abkühlen lassen.

Inzwischen 120g Sahne steif schlagen. Nun die Schlagsahne nach und nach in 3 -4 Portionen vorsichtig unter die weiße Schokoladenmasse heben.

In einen Spritzbeutel mit 1 cm. Lochtülle füllen und Tupfen auf die dunkle Schokoladentarte dressieren.

Leicht mit dunklem Kakaopulver bestreuen und mit Schokoladenplättchen dekorieren. Ich habe hauchdünne Täfelchen mit einem heißen Messer diagonal durchgeschnitten.

Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2014