



## Schoko - Limetten Tarte mit Crumble

Kevin Lacote

Links mit <sup>1</sup> sind [Affiliatelinks](#)

Verwendete Formen: [Tarteform mit Heheboden, lang<sup>1</sup>](#)

### **Schokomürbeteig**

- 78 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- 2 g Fleur de Sel
- Mark ½ Vanilleschote
- 30 g Ei, verquirlt
- 115 g Mehl
- 10 g [dunkler Kakao<sup>1</sup>](#)

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Nach der Ruhezeit den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen. Eine längliche Tarteform fetten und den Teig darin auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Ränder sauber abschneiden und die so vorbereitete Tarte für 5 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, danach 15-18 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

### **Schokoladenganache** (*hier bin ich vom Originalrezept abgewichen*)

- 90 g [dunkle Kuvertüre<sup>1</sup>](#)
- 80 g Sahne
- 20 g Butter

Die Kuvertüre schmelzen. Die Sahne erhitzen. Die heiße Sahne in drei Portionen zur Schokolade geben und dabei jedesmal glattrühren. Zum Schluss die weiche Butter unterrühren und alles mit einem Stabmixer aufemulgieren. Die Schokoladenganache in die Tarteform füllen und diese dann in den Kühlschrank stellen.

### **Schokoladenbiskuit ohne Mehl**

*Die Teigmenge ist sehr reichlich bemessen. Entweder die Mengen halbieren oder überschüssigen Biskuit einfrieren)*

- 55 g dunkle Kuvertüre
- 80 g Eigelb
- 45 g Zucker
- 105 g Eiweiß

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte belegen. Die Kuvertüre schmelzen. Eigelb und die Hälfte des Zuckers zusammen hellschaumig schlagen. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Den Eigelbschaum vorsichtig unterziehen, danach die geschmolzene Schokolade sachte einarbeiten. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech verstreichen und 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Streifen von ca. 9 x 32 cm ( er soll "bequem" in der Tarte liegen) ausschneiden und auf die Schokoladenganache legen.

### **Limettenganache**

- 80 g Milch
- 80 g Sahne
- 30 g Eigelb
- 25 g Zucker
- 80 g dunkle Kuvertüre, gehackt o. Callets
- abgeriebene Schale 1 Bio Limette
- 20 ml Limettensaft

Für die Englische Creme Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. In einer separaten Schüssel Eigelb und Zucker verschlagen. Die heiße Sahnemilch in die Eigelbmasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 82 Grad erhitzen. Die Creme über die gehackte Schokolade gießen, 1-2 Minuten stehen lassen und dann glatt rühren. Mit dem Mixstab pürieren und dabei Limettensaft und -schale einarbeiten. Die Tarte bis zum Rand mit der Limettenganache füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

### **Schoko-Haselnuss Crumble**

- 90 g Butter
- 80 g brauner Vollrohrzucker
- 90 g Mehl Type 405
- 18 g dunkler Kakao
- 45 g gemahlene Haselnüsse
- 0,75 g Fleur de Sel

Butter und Zucker cremig rühren, Mehl einarbeiten. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und untermengen. Die Masse durch ein grobes Sieb drücken, so dass lange Fäden entstehen. Diese anfrieren und dann auf ein mit einer Silikonmatte belegte Blech legen. Den Crumble in Form und Größe passend zur Tarte zusammenschieben und bei 170 Grad ca.10 Minuten backen. Danach im

Tiefkühler anfrieren lassen. *Ich habe die Menge des Originalrezeptes hier reduziert. Sollte es zu viel Crumble sein, kann man den Rest zusammenkneten und Cookies daraus formen ;-)* .

Die Ränder der Tarte mit Kakao, die Crumbleschicht auf Wunsch leicht mit Puderzucker übersieben. Die gefrorene Crumbleschicht vorsichtig auf der Tarte platzieren. Mit Bio-Limettenschalen Zesten garnieren. *Ich persönlich fand das Überpudern der Crumbleschicht mit Puderzucker im Nachhinein nicht so hübsch und würde es beim nächsten Mal weglassen - aber das ist Geschmacksache.*

Die Tarte ist am knusprigsten und schmeckt am besten frisch am Tag der Zubereitung.

Quelle: [Fou de Pâtisserie](#)<sup>1</sup> – CHRISTIAN Verlag - Rezept: Kevin Lacote (leicht adapt.)

© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>