



Schokominza Tarte

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: [Kit Tarte Ring Bubble](#)*

Pfefferminzmousse

- 100 g Milch
- 40 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine
- 15 g Limettensaft
- 2 g gehackte, frische Pfefferminzblätter (Supermarkt/Garten)
- Pfefferminzöl, Lebensmittelqualität (aus der Apotheke)
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Zucker und dem Eigelb in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen. Rühren bis eine Temperatur von 85 Grad erreicht ist. Dann sogleich vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Den Limettensaft und die gehackten Minzblätter hinzufügen. Mit einem Stabmixer pürieren und das Pfefferminzöl tropfenweise hinzufügen → Menge nach Geschmack. Die Sahne cremig schlagen und unter die Minzcreme ziehen. Die Pfefferminzcreme in die Bubble Silikonform füllen und einfrieren.

Schokomürbeteig

- 65 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- 12 g gemahlene Mandeln
- 1,5 g Fleur de Sel
- 25 g Ei, verquirlt
- 95 g Mehl Type 550
- 10 g [dunkler Kakao](#)¹

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. Den Tartering mit dem Teig auslegen. Die Ränder sauber abschneiden, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die so vorbereitete Tarte für 10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen und den Tarteboden nach der Kühlzeit 15-18 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Die Teigreste ebenfalls ausrollen und nach Wunsch mit einer Kekform ausstechen. Ca. 10-12 Minuten backen. *30 g der Kekse werden später für die Ganache verwendet, der Rest kann vernascht werden.*

Den Boden der abgekühlten Tarte mit etwas geschmolzener Kuvertüre einstreichen.

Schokoladenganache

- 30 g Schokoladenkekse (Reste vom Tarteboden, s. o.)
- 40 g gehackte Mandeln
- 120 g dunkle Kuvertüre (55%)*
- 110 g Sahne
- 20 g Butter

Die Kekse zerbröseln, die Mandeln in einer Pfanne anrösten. Beides beiseite stellen.

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Sahne aufkochen lassen. Ein Drittel der Sahne zur Kuvertüre geben und glattrühren. Danach das zweite Drittel Sahne hinzugeben und abermals gut verrühren. Mit der restlichen Sahne ebenso verfahren. Sobald die Ganache eine Temperatur von 35-40 Grad erreicht hat, mit dem Stabmixer emulgieren und dabei die weiche Butter einarbeiten.

Die gehackten Mandeln und die Keksstreusel in die Schokoladenganache rühren und diese dann bis zum Rand in die vorbereitete Schokotarte füllen. An einem kühlen Ort fest werden lassen.

Fertigstellung

- dunkler Backkakao
- weißes Velvetspray*
- grünes Velvetspray*
- Schokoladendekor
- essbares Gold*

Den Rand der mit Ganache gefüllten Schokoladentarte mit Kakao besieben. Die eingefrorene Pfefferminzcreme aus der Bubbleform nehmen und zuerst mit weißem Velvetspray, danach mit einem Hauch grünem Velvetspray besprühen. Den Minzcremeaufleger auf die Tarte platzieren und nach Wunsch mit Schokoladendekor und Gold dekorieren. Kompletzt auftauen lassen und servieren.