Artikel vom 18.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schokoladen-karamell-tarte

Schokoladen-Karamell-Tarte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Tarteform Ø 26 cm):

Mürbeteig:

75 g Zucker

150 g kalte Butter

1 Eigelb

1 Prise Salz

1 P Vanillezucker

215 g Mehl

45 g Kakao.

Füllung:

450 g Schlagsahne

250 g Zucker

½ TL Salz

2 EL Butter

250 g Zartbitterkuvertüre

100 g geröstete und gesalzene Erdnüsse

Außerdem: Backerbsen aus Ton zum Blindbacken

Zubereitung:

Den Zucker und die kalte Butter verkneten. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig mengen. Den Teig flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig noch einmal kurz verkneten und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig in die Tarteform geben, am Rand andrücken und den Rand gerade abschneiden. Den Teig am Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und die Backerbsen darauf verteilen. Den Boden etwa 25 Minuten backen. Die Backerbsen und das Backpapier entfernen und den Boden vollständig in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen.

In der Zwischenzeit 250 g Schlagsahne in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Den Zucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ohne Rühren goldgelb karamellisieren lassen. Mit der erhitzten Sahne ablöschen und unter Rühren köcheln lassen, bis sich beides zu einer Karamellsoße verbunden hat. 1 EL Butter und das Salz

unterrühren. Die Soße abkühlen lassen, auf den Boden geben und glattstreichen. Die Erdnüsse klein hacken. 3 EL für die Dekoration zur Seite stellen. Die restlichen Nüsse auf dem Karamell verteilen. Die Tarte so 1 Stunde kaltstellen. Die Zartbitterkuvertüre klein hacken. 200 g Schlagsahne erhitzen, aber nicht kochen. Die Kuvertüre in die Sahne geben und solange rühren, bis die Kuvertüre sich vollständig aufgelöst hat. 1 EL Butter unterrühren. Die so entstandene Ganache auf die Karamellschicht geben, glattstreichen und mit den restlichen Erdnüssen dekorieren. Die Tarte vor dem Servieren nochmals mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Julia Ernsting