



STÄDTER®

Dubai-Schokotarte

FÜR EINE TARTEFORM 28 CM | ARBEITSZEIT: 45 MINUTEN + 1 TAG VORHER VORBEREITUNG | BACKZEIT: 20 MINUTEN

Zutaten für Mürbeteig: 500 g STÄDTER Mürbeteig-Mix, 200 g Butter, 1 Ei, 30 g Kakao | **Zutaten für die Pistazienvöllung:** 250 g geröstete Taze Kadayif, 400 g Pistaziencreme, 4 TL Tahin (Sesammus), 1 Prise Salz | **Zutaten für die Schokoladenganache:** 300 ml Sahne, 15 g Honig, 110 g Zartbitterkuvertüre gehackt, 40 g Vollmilchkuvertüre gehackt | **Zutaten für die Schokoladensahne (am Vortag vorbereiten):** 150 g Vollmilchschokolade gehackt, 300 ml Sahne | **Zutaten für Hippendekor:** 50 ml Eiweiß, 50 g Zucker, 50 g Butter, 52 g Weizenmehl Type 405 | **Zutaten für die Dekoration:** Pistazien gehackt, STÄDTER Diamond Dust Gold

Zubereitung des Mürbeteigs:

Den STÄDTER Mürbeteig-Mix mit dem Kakao, der Butter und dem Ei in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem Teig verkneten. Abdecken und für mindestens eine Stunde in den Kühlenschrank stellen. Anschließend dünn ausrollen und eine Tarteform damit auslegen, die Ränder andrücken. Backpapier darüberlegen und mit den Blindbackkugeln beschweren. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kühlgitter auskühlen lassen. Währenddessen für die Pistazienvöllung das geröstete Taze Kadayif mit dem Tahin und der Pistaziencreme vermischen und auf den Boden der Tarteform verteilen.

Zubereitung der Schokoladenganache:

Für die Schokoladenganache die Sahne und den Honig erwärmen und über die gehackte Kuvertüre gießen und kurz stehen lassen. Dann so lange verrühren, bis alles gut vermischt ist. Die Ganache auf die Pistazienvöllung geben und kaltstellen.

Zubereitung der Schokoladensahne:

Für die Schokoladensahne am Vortag die Sahne erwärmen und über die gehackte Vollmilchschokolade geben. Gut vermischen und abgedeckt über Nacht in den Kühlenschrank stellen. Am nächsten Tag in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Die aufgeschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Schokoganache dresieren.

Zubereitung des Hippendekor:

Für den Hippendekor das Eiweiß mit dem Zucker leicht schaumig schlagen. Die Butter schmelzen und langsam zugeben. Zum Schluss das Mehl untermischen. Die Masse in eine STÄDTER Dekor-Matte füllen und glattstreichen. Im Ofen bei 150 °C Umluft für 5 Minuten backen. Noch warm aus der Form lösen, dann erkalten lassen.

Für die Dekoration:

Die Tarte mit dem Hippendekor, dem Diamond Dust und den Pistazien dekorieren.