

## Schokotarte mit salted caramel



Du brauchst:  
für den Mürbeteigboden: (Ø 28 cm)

- 50 Gramm Zucker
- 50 Gramm weiche Butter
- ein Ei
- 130 Gramm Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver

für das salted caramel:

- 120 Gramm Zucker
- 50 ml Wasser
- 30 Gramm Butter
- 160 Gramm Creme fraiche
  
- 1/2 TL Fleur de Sel

für die Schokoganache:

- 100 Gramm Zartbitterschokolade
- 50 ml frische Sahne

Und so geht's:

1. **Mürbeteig:** Zucker und Butter miteinander schaumig rühren
2. Ei hinzugeben
3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermischen und unterheben
4. den Teig in die Tarteform drücken, mit Backpapier und Reis oder Hülsenfrüchten belegen und bei 180 Grad Umluft ca. 15-18 Minuten backen - anschließend abkühlen lassen
5. **salted caramel:** Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen

6. Butter und Creme fraiche nach und nach einrühren und alles für ein bis zwei Minuten aufkochen lassen.
7. Fleur de Sel hinzugeben, kräftig verrühren und den Topf vom Herd nehmen
8. Die salted Caramel Masse nun auf dem Mürbeteigboden gleichmäßig verstreichen und ebenfalls abkühlen lassen
9. **Ganache:** Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen
10. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, die Schokolade hineingeben und schmelzen lassen
11. immer wieder mit einem Schneebesen umrühren, damit sich auch alle Stückchen auflösen können
12. Ganache auf die Schicht mit dem salted caramel gießen und verstreichen
13. die Tarte für mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, mit Kakao bestäuben und dann genießen