Schokolade-Walnuss-Tarte

Bei dieser Schokolade-Walnuss-Tarte ist der Name Program. Sie ist ein absolutes Muss für jeden Schokoholic. Alle Anderen schneiden sich lieber ein schmales Stück ab. Der Mürbeteig bekommt durch die Haselnüsse und einen Hauch Tonkabohne das gewisse Etwas. Die karamellisierten Walnüsse geben dieser Tarte einen tollen Crunch. Dazu eine Cappuccino und der Tag ist perfekt!

Rezept:
Zutaten: für eine 26er Tarteform, Keramikbackperlen/Hülsenfrüchte für’s Blindbacken
Schoko-Mürbeteig:
- 150g Mehl
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 50g Backkakao
- 160g kalte Butter
- 80g Zucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Priese Salz
- ¼ Tonkabohne, frisch gerieben
- 1TL Vanillepaste

Schokoladenfüllung:
- 250g Zartbitterschokolade (70 %ige)
- 100g Vollmilchschokolade
- 200g Schmand
- 150g Sahne
- 40g Zucker
- 80g Butter

Karamellisierte Walnüsse:
- 100g Walnüsse
- 50ml Wasser
- 50g Zucker

Zubereitung:
Mürbeteig:
Die Butter in kleine Stücken schneiden. Allen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse karamellisieren.
Dafür die Nüsse mit einem Messer zerkleinern. Das Wasser und den Zucker in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat und langsam braun wird, die Nüsse dazugeben. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Walnüsse gleichmäßig mit karamellisiertem Zucker überzogen sind, auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Eventuell nochmal zerkleinern.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den gekühlten Teig 4-5mm dick ausrollen und die gefettete Tarteform vorsichtig damit auskleiden, auch die Ränder. Nun den Boden mit einer Gabel einpiksen. Der Teig wird blind gebacken. Dafür Backpapier auf den Teig legen und mit Keramikbackperlen oder Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig in den Backofen stellen und in 15-20 Minuten fertigbacken. Nun die Keramikbackperlen/Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den fertigen Boden komplett auskühlen lassen.

Schokoladenfüllung:
Die Schokolade kleinhacken. Sahne, Schmand, Butter und Zucker in einem Topf erhitzen (nicht kochen), bis sich alles aufgelöst und miteinander verbunden hat. Den Topf vom Herd nehmen, über die Schokolade gießen, damit sie sich auflöst. Unter rühren zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
Für die Dekoration, ein Teil der Walnüsse zur Seite stellen. Die Restlichen gleichmäßig auf dem Boden verteilen und anschließend die Schokoladenfüllung vorsichtig draufgießen und glatt streichen. Die Tarte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.
Jetzt aus der Form lösen und mit den karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Guten Appetit!