



## Leckere Rotwein-Schokoladentarte – und dazu Jolie Rouge de France Lieblich

Besonderes Rezept für Schokoholics mit Trauben und Granatapfel.

**Zeitaufwand**  
Ca. 80 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
mittelschwer

**Personenanzahl**  
6 Personen

## Zutaten

### Für den Mürbeteig

280 g	Mehl
35 g	Backkakao
100 g	Zucker
200 g	Butter kalt
2 EL	Wasser

### Topping

1/2	Granatapfel
200 g	Trauben Hell und dunkel

### Für die Creme

150 ml	Schlagsahne
80 g	Zucker
100 ml	Rotwein
300 g	Zartbitter-Kuvertüre
60 g	kalte Butter

... und dazu Blanchet Jolie  
Rouge de France Lieblich

## Zubereitung

1

Alle trockenen Zutaten zusammen wiegen, Butter zugeben und kneten

2

Wasser in den grob durchgekneteten Teig geben und zu einer homogenen Masse kneten

3

Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

4

In der Zwischenzeit Trauben waschen und trocknen, Granatapfel halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausklopfen

5

Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen

6

Tarteförmchen etwas fetten und mit Zucker bestreuen, Teig mit etwas Mehl ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Ca. 15 Minuten bei mittlerer Schiene backen

7

Mürbeteig abkühlen lassen und aus den Förmchen nehmen

8

Schlagsahne mit Zucker und Rotwein aufkochen, Kuvertüre und Butter schnell einrühren. Die noch warme Creme in die Förmchen geben und gleichmäßig verteilen

9

Ca. 15 Minuten abkühlen lassen und mit Granatapfelkernen und Trauben nach belieben garnieren