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

Besonderes Rezept für Schokoholics mit Trauben und Granatapfel.

Zeitaufwand	Schwierigkeitsgrad	Personenanzahl
Ca. 80 Minuten	mittelschwer	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. Mürbteig 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

Diese Website wurde mit toujou gebaut