

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Kardamomtarte mit weißer Schokolade

Zutaten:

Teig:

75 kalte Butter

etwas Butter zum Einfetten

etwas Wasser

150 g Mehl

1 Prise Salz

Füllung:

6 g Blattgelatine

Kaltes Wasser

Kardamomsamen von 8 Kapseln

350 g weiße Schokolade, klein gestückelte

425 Schlagsahne

Zubereitung:

Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, Butter zufügen und verkneten. So viel Wasser zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen und die Springform damit auslegen. Den Teig am Rand gut festdrücken und überstehende Ränder abtrennen. Den Teig mit Backpapier bedecken und Backbohnen oder Backerbsen beschweren. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Den Teigboden 10 Minuten im Ofen blindbacken. Backpapier und Bohnen oder Erbsen entfernen und den Boden weitere 5 Minuten backen. Völlig erkalten lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser kurz einweichen. Den Kardamom sehr fein zerstoßen und mit der Schokolade in eine große Schüssel geben. Die Gelatine im Wasserbad unter Rühren auflösen. Die Sahne in einem Topf aufkochen, über die Schokolade gießen und verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Gelatine zugeben und alles glatt rühren. Abkühlen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Bevor das Tortenfoto aufgelegt wird, die Oberfläche trockentupfen, damit das Tortenfoto nicht aufgeweicht wird.