

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schoko-Karamell-Kuchen

Zutaten:

Mürbeteig:

175 g Mehl

½ TL Salz

120 g kalte Butter

1 – 2 Eigelb mit 2 Tl kaltem Wasser verquirlt

2 – 3 Tropfen Vanillearoma

25 g Feinstzucker

Füllung:

140 g Zartbitterschokolade

175 g Butter

350 g brauner Zucker

100 g Mehl

2 – 3 Tropfen Vanillearoma

6 Eier, verquirlt

Zubereitung:

Für den Boden Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, Butter einkneten, bis die Mischung fein krümelig ist. Eigelb zugießen, nach Belieben Vanillearoma zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine eingefettete Obstkuchenform mit 20 cm Durchmesser damit auskleiden. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und Backbohnen oder Backerbsen beschweren. 12 – 15 Minuten blindbacken. Backpapier und Bohne oder Erbsen entfernen und weitere 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren.

Für die Füllung Schokolade und Butter unter Rühren im Wasserbad schmelzen. Glatt rühren und abkühlen lassen. Zucker, Mehl, Vanillearoma und Eier in einer separaten Schüssel vermengen. Die Schokoladenmischung unterrühren.

Die Füllung auf dem Teigboden verteilen und 50 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und dann das Tortenfoto auflegen.