



Toffitarte mit Salzkaramell

Knuspriger Mürbeteig, darauf eine feine Karamell- und Schokoschicht mit Toffifee als i-Tüpfelchen: Die Toffitarte mit Salzkaramell lässt die Herzen von Kuchenfans höher schlagen.

Zutaten:

für 1 Tarte:

- 250 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 130 g kalte Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 400 g Zucker
- 150 g Schlagsahne
- 120 g Butter
- 2 TL Meersalz
- 125 g Zartbitterschokolade
- 60 g Creme double
- 25 g Butter
- 15 Toffifee
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- Butter zum Fetten der Form

Außerdem:

- Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 Tarteform (11 cm x 35 cm) mit Lift-off Boden

Und so geht's:

1. Mehl, Kakao, Zucker, Salz, Butter und Ei in eine Rührschüssel geben und mit den Händen verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Den Teig dünn ausrollen und in die gefettete Tarteform geben. Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen. Den Tarteboden im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- / Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen und ca. 10 Minuten weiterbacken. Aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.
3. Zucker in einer breiten Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen und karamellisieren lassen. Sahne hinzugeben und rühren. Wenn das Karamell sich gelöst hat, die Butter und das Salz hinzugeben.
4. Das Salzkaramell auf den Tarteboden gießen und leicht verstreichen. 1 Stunde kaltstellen. Schokolade hacken und mit der Creme double und der Butter über einem heißen Wasserbad langsam, gelegentlich rührend, schmelzen.
5. Schokoschicht locker auf die Karamellschicht streichen und weitere 2 Stunden kaltstellen.
6. Tarte aus der Form heben und mit Toffifee und gehackten Haselnüssen verzieren und genießen.

