Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHOKO – BIRNEN – TARTE, DIE EINFACHSTE TARTE

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · KOCHZEIT: 25 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Heute gibt es wieder eine Antwort für einen Instagram Follower…. ich hatte nämlich dieses Foto schon vor einer Weile gepostet und bis jetzt nicht veröffentlicht. Ich fand das Rezept zu einfach, aber anscheinend interessiert es trotzdem viele von Euch.

Also hier kommt mein ganz einfaches und schnelles Rezept für eine „Tarte poire-chocolat“. Es ist ein klassisches Rezept, das viele Kaffeestunden gerettet hat. Ich habe immer ein paar fertig gebackenen und eingefrorenen Tarte Böden im Tiefkühlschrank und so brauche ich nur eine schnelle Füllung (mit oder ohne Obst) zu zaubern.

So einfach wie nur Obst auf Schokolade ist es nicht. Beide müssen gut harmonieren und auch nicht zu hart werden. Also Schokolade und Himbeeren passt immer, aber bei Äpfeln oder Birnen muss man ein bisschen kreativ sein.

Ich liebe gekochte Birnen in Rot- oder in Weißwein, und es ist einfach DIE perfekte Kombination zur Schokolade. Ich nehme dann eine Zartbitterschokolade mit 60 bis 70 %, mehr wird mir oft zu bitter.

Für eine Paar Anregungen und Idee zu Birnen Köcheln könnt ihr immer wieder mal hier und hier nachschauen! Dieses Mal habe ich es einfach mit Vanille, einen Muskat Wein (Sauternes). Aber bitte nehmt einfach einen Wein, den Ihr auch gern trinkt! □□

Allez hopp …. so einfach geht es:

Zutaten für Schokolade und Birnen Tarte:

Rezept ist für eine eckige Tarte (der Boden Zutaten reicht für 2 Tartes, weil ich nicht so einfach ein Ei halbieren kann :)):

Tarte Boden für 2 Tartes : 250 g Mehl, 125 g Butter, 60 Zucker, 1 Ei, 1 Prise Vanille

Schokoladen-Füllung (Schokolade Ganache): 100 g Schokolade (Guanaja für mich) + 100 ml Sahne

2 Birnen, 500 ml Muskat Wein, 1/2 TL Vanille

1- Für den **Tarte Boden** ist die Technik immer die gleiche (mit zusammenkneten, blind backen, usw…) : hier, hier oder hier ….

Dann habe ich die Birnen geschält und in einem Kochtopf mit dem Wein und der Vanille 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Tipp: Für meinen Kochtopf habe ich keinen Deckel. Damit der Wein nicht zu schnell verdampft und es nicht überall kleckert, platziere ich immer einen Kreis Backpapier auf dem Kochtopf.

2- Die Schokolade mit der Sahne im Wasserbad schmelzen und rühren, in den Tarteboden gießen…

und dann direkt die Birnen in Scheiben schneiden und auf die Tarte geben. Und jetzt nur noch abkühlen lassen.

Ich lasse sie Minimum 20 Minuten in dem Kühlschrank abkühlen! Aber man kann auch die Tarte einen Tag vorher zubereiten.

Et voilà, es ist echt sehr einfach, und man kann es variieren mit anderen Schokoladensorten (Dulcey **oder** Jivara **Milchschokolade)**

Euch viel Spaß damit und bis bald.

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de