



SILVESTERREZEPT: SCHOKOLADEN TARTE / SURPRISE CHEESECAKE TARTE



Von diesem Rezept habe ich einmal geträumt und kaum war ich wach, wusste ich: „DIE muss ich machen!!!“ Eine fruchtige, schokoladige Cheesecaketarte mit einem tollen Effekt zum Dahinschmelzen. Ihr könnt damit perfekt das neue Jahr feiern oder auch zum Geburtstag oder einem anderen Anlass eine Freude bereiten. Meinem Team hat sie super geschmeckt.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

MÜRBETEIG

Verknete den Zucker mit der Butter und füge die restlichen Zutaten hinzu. Knete den Mürbeteig kurz durch, bis er geschmeidig ist. Forme ihn mit den Händen zu einer Kugel, drücke die Kugel flach in einen Teller und stelle den Teig abgedeckt für 1 Stunde kühl.

FRUCHTFÜLLUNG

Gib die Himbeeren in einen großen Topf. Verrühre etwas Sauerkirschsafte mit der Stärke glatt und gib nun alle Zutaten in den Topf. Lasse sie während des Rührens aufkochen. Püriere die Masse, damit die Kirschen zerkleinert werden. Lasse die Fruchtfüllung nun erneut 2-3 Minuten köcheln, damit sie eindicken kann. Fülle sie um und lasse sie etwas abkühlen.

FORME DEN BODEN

Rolle den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Backmatte auf etwa 36 cm Größe aus. Fette eine Tarteform mit Hebeboden mit Backtrennspray und lege die Tarteform mit dem Teig aus. Streiche die Teigreste mit einer Palette ab. Stelle die Tarte etwa 30 Minuten ins Gefrierfach.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

FÜLLE DIE TARTE

Fülle die Fruchtfüllung in den kalten Boden und backe die Tarte für etwa 15 Minuten vor.

KÄSEKUCHENMASSE

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, gib das Ei, Eiweiß und Vanilleextrakt dazu und rühre die Masse cremig. Gib nun den Quark und die Stärke dazu, rühre alles glatt und gib dann am Ende die Sahne, den Zitronenabrieb und -saft hinein.

Nimm die Tarte aus dem Ofen heraus und lasse sie kurz 5 Minuten

MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- 1** Eigelb
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

FRUCHTFÜLLUNG:

- 150 g** Himbeeren (TK)
- ½** Glas Sauerkirsche
- 1 TL** Tonkapaste
- 25 g** Speisestärke
- 20 g** Zucker

KÄSEKUCHENMASSE:

- 60 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 1** Ei
- 1** Eiweiß
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 25 g** Speisestärke
- 200 g** Sahne
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 1 EL** Zitrone (Saft)

DEKORATION:

- 240 g** Zartbitterkuvertüre
-



SILVESTERREZEPT: SCHOKOLADEN TARTE / SURPRISE CHEESECAKE TARTE

abkühlen. Gieße die Käsekuchenmasse nun GANZ VORSICHTIG in einem dünnen Strahl gleichmäßig auf die Tarte. Beginne hierbei außen und nicht in der Mitte, damit die Fruchtfüllung nicht aufplatzt.

200 g Marzipanrohmasse
(Kirsch)



2 g Lebensmittelpulverfarben
(gold)

BACKE DIE TARTE

Backe die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 35-40 Minuten fertig. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie komplett abkühlen. Stelle sie dann in den Kühlschrank, bis sie komplett kalt ist.



Tipp: Beim Backen backt der Käsekuchen etwas hoch – das legt sich allerdings beim Auskühlen wieder.

SCHOKOLADENDEKOR

Temperiere die Kuvertüre mit der Impfmethode. Schmilz dafür etwa zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte, ob die Kuvertüre richtig temperiert ist. Gieße die Schokolade auf Backpapier oder Backfolie und verstreiche sie zu einem Kreis in der Größe der Tarte. Stelle die Schokolade in den Kühlschrank, bis sie fest ist.

MARZIPANDEKOR

Knete das Marzipan weich und forme daraus die gewünschten Zahlen oder Buchstaben. Lege die 2022 oder deine Botschaft auf die kalte Tarte und stelle sie nochmal für 30 Minuten in den Kühlschrank.

DEKORATION

Nimm die Schokolade aus dem Kühlschrank, bestäube sie mit Glitzerpulver und lege sie auf die kalte Tarte. Stelle die Tarte bis zum Verzehr kalt.

SERVIERE DIE TARTE

Schmilz die Schokolade zum Servieren mit einem Heißluftföhn oder gib die Tarte kurz bei 180°C O/U in der obersten Einschubleiste in den Ofen. Serviere die Tarte mit der noch flüssigen Schokolade oder lasse sie abkühlen und serviere sie dann. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!