

GIOTTO TORTE / SCHOKOLADENTARTE / GIOTTO CAKE



Diese hübsche Tarte ist für alle Schokoladen-Liebhaber genau das richtige. Mit Haselnüssen und Giotto verfeinert ist sie das perfekte Dessert oder auch zum Sonntagskaffee ein richtiges Highlight. Mit Marmelade und Mascarpone Creme gefüllt und mit Ganache als Topping sieht auch der Anschnitt sehr schön aus. Ob die Ganache noch nussiger wird oder eine andere Marmeladensorte verwendet wird kann ganz nach Belieben und Geschmack variiert werden.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
3.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

NUSSMÜRBETEIG

Übergieße die Datteln mit kochendem Wasser oder gib sie mit dem Wasser für 1 Minute in die Mikrowelle. Püriere die Datteln mit dem Wasser und verknete sie gemeinsam mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Mürbeteig. Stelle den Teig abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder Silikonmatte etwa 5 mm dünn aus. Das geht am besten mit einem Ausrollstab mit Abstandsringen oder mit Abstandshölzern.

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor und fette eine Tarteform mit Backtrennspray.

TARTE BACKEN

Lege die Form mit dem Teig aus, schneide überstehenden Teig weg und friere sie für 10 Minuten ein, du kannst sie auch für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. So behält der Teig beim Backen schön seine Form. Backe die Tarte im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten.



Tipp: Aus dem restlichen Teig kannst du Kekse herstellen, forme dazu kleine Kugeln, drücke sie mit einer Gabel oder einem Keksstempel flach, lege sie auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und backe sie im vorgeheizten Ofen für 10-15 Minuten.

FÜLLUNG

Lass die Tarte nach dem Backen abkühlen. Erwärme die Aprikosenmarmelade und streiche sie in die Tarte, löse diese dabei nicht aus der Form, so behält sie ihre Stabilität.

GIOTTOCREME

Zerkleinere die Giotto-Kugeln mit einem Mixer oder Pürierstab und verrühre sie mit dem Mascarpone. Fülle die Creme in die Tarte und streiche sie glatt. Stelle die Tarte in den Kühlschrank.

GANACHE

NUSSMÜRBETEIG:

- 50 g** Datteln
- 30 g** Wasser (heiß)
- 50 g** Kokosblütenzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Butter (kalt)
- 350 g** Mehl
- 1** Eigelb
- 100 g** Haselnüsse (gehackt)
- 1 Pr.** Salz

ZUM FÜLLEN:

- 50 g** Aprikosenmarmelade

GIOTTOCREME:

- 100 g** Haselnuss Pralinen (Giotto)
- 250 g** Mascarpone

GANACHE:

- 100 g** Sahne
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Vollmilkschokolade

DEKORATION:

- 12** Haselnuss Pralinen (Giotto)
- 20 g** Haselnüsse (ganz)
- 20 g** Haselnüsse (gehackt)
- 10 g** Kakaonibs

GIOTTO TORTE / SCHOKOLADENTARTE / GIOTTO CAKE



Koche die Sahne auf, nimm sie vom Herd und rühre die Zartbitter- und Vollmilkschokolade ein, bis sie geschmolzen ist und eine glatte Masse entstanden ist.



Tipp: Gib 1-2 EL Haselnusslikör mit in die Ganache, so bekommst du einen nussigen Geschmack.

DEKORATION

Gieße die noch warme Ganache über die Giottocreme und verteile sie gleichmäßig und glatt. Dekoriere sie mit den Giotto-Kugeln, Haselnüssen und Kakaonibs. Stelle sie für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank, nimm sie aus der Form und serviere sie anschließend. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!