

SCHOKOLADEN-BREZEL-TARTE MIT KARAMELLKERN



Schokoladen-Brezel-Tarte mit Karamellkern



Zubereitungszeit
40 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BREZELBODEN

Die Kuvertüre hacken. Vollkornkekse und Salzbrezeln in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Ausrollstab zerkleinern. Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd herunterziehen. Kuvertüre und Vanilleextrakt einrühren. Nun die Keks- und Salzbrezelkrümel einrühren.

Eine Tarteform mit Heheboden mit Backtrennspray fetten und die Salzbrezel-Schokoladenmasse hineindrücken und dabei einen Rand ziehen. Ins Gefrierfach stellen.

BREZELBODEN:

- 80 g** Butterkekse (Vollkorn)
- 100 g** Salzbrezeln
- 80 g** Butter
- 170 g** Zartbitterkuvertüre
- ½ TL** Vanilleextrakt
- Backtrennspray (zum Fetten)

KARAMELLKERN

Inzwischen die Karamellcreme zubereiten. Die Sahne mit der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Zucker und Wasser in einem separaten Topf so lange aufkochen, bis der Sirup karamellfarben wird. Vom Herd herunterziehen und Salz und die Sahne vorsichtig zufügen. Kurz aufkochen lassen und zum Abkühlen in eine Metallschüssel umfüllen.

KARAMELLKERN:

- 70 g** Sahne
- 40 g** Butter
- 175 g** Zucker
- 50 ml** Wasser
- 1 Pr.** Salz



Wenn das Karamell weniger süß sein und etwas weich bleiben soll, dann nur 125 g Zucker verwenden.

ERDNUSSBUTTERCREME:

Das lauwarmer und dickflüssige Karamell auf dem Brezelboden verteilen und so lange in den Kühlschrank stellen, bis es kalt ist.

- 200 g** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 200 g** Frischkäse
- 150 g** Erdnussbutter (cremig)
- 60 g** Puderzucker

ERDNUSSBUTTERCREME

Sahne mit 2 TL Sanapart steif schlagen. Frischkäse, Erdnussbutter, Puderzucker und restliches Sanapart verrühren. Sahne unterheben oder mit einem Schneebesen vorsichtig einrühren. Die Erdnussbuttercreme auf dem Karamell verteilen und die Tarte 1 Stunde kühlen.

DEKORATION:

DEKORATION

Die Kuvertüre fein hacken und 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad erwärmen. Die Kuvertüre vom Wasserbad herunternehmen,

- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 12** Salzbrezeln
- Dekor-Oblaten (Oktoberfest)

SCHOKOLADEN-BREZEL-TARTE MIT KARAMELLKERN



sobald sie geschmolzen ist und das übrige Drittel einrühren, damit die Kuvertüre herunterkühlt. Die Salzbrezeln bis zur Hälfte eintauchen und auf einer Dauerbackfolie oder einem Backpapierstreifen ablegen, damit die Kuvertüre fest wird.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3