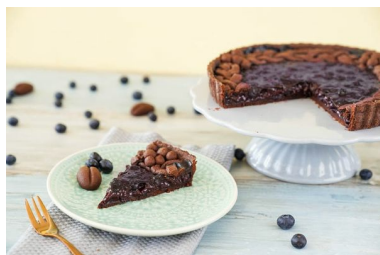


BLAUBEER-SCHOKOLADEN-PIE-TARTE / PIE & TARTE IN EINEM



Dieser Kuchen ist sowohl ein Pie, als auch eine Tarte in einem! Der Schokoladenespresso-teig wird vor dem Backen mit einer Blaubeer-Schokoladenfüllung belegt und dann gebacken.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Kühlzeit
90 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG

Verrühre Zucker, Butter, Salz und Vanilleextrakt. Füge nun Mehl, Kakao und Espresso hinzu und knete den Teig schnell durch. Decke ihn ab und lass ihn für etwa 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

ZUBEREITUNG BLAUBEERFÜLLUNG

Fülle die Blaubeeren in einen Topf. Füge Zucker nach Bedarf, den Saft und die Schale der Limette, Stärke und eine Prise Zimt hinzu und lass die Blaubeeren bei mittlerer Stufe aufkochen und 4-5 Minuten einkochen. Zieh die Füllung vom Herd herunter und rühre die Schokolade ein.

PIE-TARTE FERTIGSTELLEN

Rolle den Teig auf etwas Mehl auf etwa 30-32 cm Größe aus. Fette eine Tarteform mit Hebeboden mit etwas Backtrennspray. Lege die Teigdecke hinein, streich sie mit den Fingern glatt und nimm die Überreste weg. Fülle die Blaubeermischung hinein. Knete den restlichen Teig zusammen, rolle ihn dünn aus, schneide dünne Teigstreifen und flechte sie zu einem Zopf. Dekoriere die Tarte damit und stell sie in den vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U und backe sie darin für 40-45 Minuten.

Lass die Pie-Tarte abkühlen und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

MÜRBETEIG:

- 80 g** Zucker
- 160 g** Butter (kalt)
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- 1** Espresso

BLAUBEERFÜLLUNG:

- 600 g** Blaubeeren (frisch oder TK)
- 100 g** Zucker
- 1** Limette (unbehandelt, Schale und Saft)
- 4 TL** Speisestärke
- 1 Pr.** Zimt
- 60 g** Herrenschokolade