



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Himbeer-Tarte mit weißer Schokolade 😊**

Eine 24er Tarte Form (ich nehme eine mit herausnehmbarem Boden)

Ofen 170°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Boden:

- 😊 90 g Butter
- 😊 50 g Zucker
- 😊 200 g Mehl
- 😊 1 Packerl Vanillezucker
- 😊 1-3 EL kaltes Wasser
- 😊 1 Eigelb

...und des für die Füllung:

- 😊 200 g weiße Schokolade
- 😊 250 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 😊 250 ml. Sahne
- 😊 1 Packerl Vanillezucker
- 😊 30 g Mehl
- 😊 2 Eier (Größe M)





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Für den Boden kalte Butter, Mehl, Vanillezucker, Zucker und das Eigelb mit der Hand vermischen und so viel Wasser hinzugeben, dass ein gut knetbarer Teig entsteht
- ☺ Teig in die gefettete Form drücken, Rand bilden, 30 Min kalt stellen
- ☺ Schokolade grob hacken und mit 200 ml. der Sahne und dem Vanillezucker vorsichtig auf dem Herd erwärmen, bis die Schoki aufgelöst ist. Zur Seite stellen
- ☺ 50 ml. Sahne mit dem Ei verquirlen, Mehl einrühren, danach unter die etwas abgekühlte Schokomasse rühren
- ☺ Masse auf den Kuchenboden verteilen
- ☺ Himbeeren gleichmäßig verteilen
- ☺ Tarte 30 – 40 Min backen, bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen.
- ☺ **Dekotipp:** etwas von der gehackten Schoko und ein paar Himbis zur Seite nehmen und damit den fertigen Kuchen verzieren

**Abgekühlte Tarte auf Kuchenplatte schieben und genießen 😊**