



Walnuss-Schoko-Tarte mit Früchten



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	410 kcal/ 1715 kJ	
Eiweiß:	7,1 g	Fett: 25,8 g
Kohlenhydrate:	37 g	

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Walnüssen, Butterstückchen, Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Schokosirup zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle (6-7 cm Durchmesser) formen, in Folie wickeln und 1 Stunde einfrieren.

2. In der Zwischenzeit für das Kompott Weißwein mit 50 ml Wasser und Zucker 1-2 Minuten aufkochen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Alles zusammen mit den Orangenstreifen und den getrockneten Früchten in den Weißweinsud geben. 1-2 Minuten leise köcheln lassen. Im Sud auskühlen lassen.

3. Für den Belag Schokolade in Stücke schneiden, mit Butter und Kakao in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. 120 g Walnüsse grob hacken.

4. Den Teig in dünne Scheiben schneiden und eine Tarte- oder Pieform (24 cm Durchmesser) damit auslegen, so dass sich die Scheiben leicht überdecken. Halbierte Scheiben an den Rand legen. Den Teig mit der flachen Hand zu einem Boden zusammendrücken, dabei den Rand mit hochdrücken. Teig mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 180 Grad) 15-20 Minuten backen. Temperatur auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) zurückschalten.

5. Für den Belag Eier mit Zucker, Vanillinzucker und Schokosirup gut verrühren. Schokolade unterrühren und die gehackten Walnüsse unterziehen. Die Masse auf den Boden geben. Im Ofen 30-35 Minuten backen. Tarte auskühlen lassen.

6. Die Tarte vorsichtig aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Mit den Früchten und etwas Sirup beträufelt anrichten.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Mürbeteig:

- 50 g kalifornische Walnüsse
- 125 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 1 Eigelb (M)
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 EL Schokosirup

Für den Belag:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 25 g Kakao
- 150 g kalifornische Walnüsse
- 2 Eier (M)
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 EL Schokosirup

Für das Kompott:

- 100 ml Weißwein
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL feine Orangenstreifen (unbehandelt)
- 200 g getrocknete Früchte (z.B. Aprikosen, Birnen, Feigen)