



STÄDTER®

## Haselnusstarte mit Schokoladentopping

FÜR EINE TARTEFORM | ARBEITSZEIT: 45 MINUTEN + KÜHLZEIT | BACKZEIT: 28 MINUTEN

**Für den Teig:** 500 g STÄDTER Mürbeteig-Mix, 200 g Butter, 1 Ei | **Für die Haselnussfüllung:** 120 g Butter, 100 g Zucker, 18 g Vanillezucker, 50 g Marzipan, 7 ml Rum, 3 Eier, 75 g Weizenmehl, 30 g Speisestärke, 145 g gemahlene Haselnüsse, 1½ TL Backpulver | **Für die Creme:** 200 g Vollmilchkuvertüre, 385 ml Sahne | **Für die Schokosoße:** 200 ml Sahne, 70 g Zartbitterkuvertüre

### Zubereitung für den Mürbeteig:

STÄDTER Mürbeteig-Mix mit der Butter und dem Ei zu einem Teig kneten und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Anschließend dünn ausrollen und die Tartform damit auslegen und andrücken. Backpapier auflegen und mit Blindbackkugeln beschweren. Nun den Mürbeteig für 10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft anbacken.

### Zubereitung der Haselnussfüllung:

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufschlagen. Das Marzipan mit dem Rum verkneten und diese danach zur schaumigen Butter-Zucker Mischung geben. Die Eier nach und nach zugeben und weiter aufschlagen. Das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver sowie die gemahlene Haselnüsse vermischen und ebenfalls unterrühren. Die fertige Masse in die vorgebackene Tartform füllen und nochmals im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für 15 Minuten (18 Minuten) fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

### Zubereitung der Schokoladencreme:

Am Vortag die Vollmilchkuvertüre grob hacken und mit der Sahne vorsichtig erwärmen (darf nicht zu heiß werden). Mit einem Handmixer verrühren und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag mit dem Schneebesen eines Handmixers aufschlagen, bis sie fest ist. Mit einer Stern- und Lochtülle abwechselnd Tupfen auf die Tarte dressieren.

### Zubereitung der Schokosoße:

Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit der Sahne vorsichtig erwärmen (darf nicht zu heiß werden). Mit einem Handmixer verrühren und kaltstellen. Mit einem Löffel kleine Mulden in die Sahnetupfen drücken und mit der kalten Schokosoße füllen.