

SCHOKO - KARAMELL NUSSTARTE



ZUTATEN:

für den Mürbteig:

225 g Mehl
125 g Zucker
150 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Eigelb

für die Karamell-Schicht:

1 Glas (380 g) Karamell (Bonne Maman)
1 große Prise Salz

für die Nuss-Nougat Schicht:

3 gehäufte EL Nougat-Creme
80 g Haselnüsse gemahlen

für die Schoko-Schicht:

30 g Butter
30 g Kokosfett (Ceres)
150 ml Schlagobers (Sahne)
250 g Kochschokolade

für die Deko:

Nusskrokant oder gehackte Nüsse



ZUBEREITUNG:

Für den Mürbteig Mehl, Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Eidotter rasch zu einem Mürbteig verkneten. Zum Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwas größer als die runde Tarte-Form ausrollen. In die Form geben, Ränder leicht andrücken, überstehenden Rand abschneiden und den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Für 20 Minuten goldbraun backen.

Karamell darauf verteilen. Antrocknen lassen (ca. 1/2 h).

Die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne anrösten lassen und die Nougatcreme unterrühren bis alles eine glatte Masse ist. Die Nusscreme nun auf dem Karamell verteilen.

Die Schokolade mit Butter, Kokosfett und Schlagobers langsam schmelzen lassen. Gut umrühren und auf der Nusschicht verteilen.

Etwas antrocknen lassen und mit Nusskrokant oder gehackten Nüssen dekorieren.

WICHTIG: Unbedingt kühl stellen. Die Tarte schmeckt nur, wenn sie wirklich einige Stunden im Kühlschrank war!