

## **Tarte au chocolat von Edda Sührig aus Münster-Gelmer**

### **Zutaten für den Teig:**

230 g Mehl  
50 g Kokosnus raspeln  
85 g Puderzucker  
1 Messerspitze Salz  
150 g weiche Butter (alternativ: beure demi-sel, also leicht gesalzene Butter, dafür entfällt die Messerspitze Salz)  
8 EL kaltes Wasser  
2 TL Essig

### **Zutaten für die Füllung:**

200 g dunkle Schokolade  
200 ml Sahne  
1 EL Zucker  
1 Ei

### **Dekoration:**

40 g gesalzene Erdnüsse

### **Zubereitung:**

Das Mehl mit Salz, Kokosnus raspeln und Puderzucker vermischen, Butter, Wasser und Essig hinzufügen und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem homogenen Masse verarbeiten. Zum Schluss zügig mit kalten Händen weiterkneten bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.  
Eine Tarte-Form (oder Springform) mit Butter einfetten.  
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen. Den Boden der Form damit auskleiden, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Mit der Gabel regelmäßig einstechen und 10-15 Minuten vorbacken, bis er goldbraun ist. Abkühlen lassen.

Die Schokolade fein hacken und in eine Schale geben. Die Sahne zum Köcheln bringen, Zucker hinzufügen und über die Schokolade gießen und zusammen verrühren bis eine glatte Creme entsteht. Zum Schluss das aufgeschlagene Ei unterziehen. Die Masse auf den Teig geben und ca. 15 Minuten im Backofen bei 150 Grad garen bis die Creme fest, aber in der Mitte oberflächlich noch ein bisschen instabil ist. Abkühlen lassen und für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Kurz vor der Servieren die Erdnüsse hacken und über die Tarte streuen.

**Bon appétit!**