



PISTAZIEN-SCHOKOLADEN-TARTE MIT APRIKOSEN

Zutaten

BODEN:

170 g Pistazien (gesalzen)
3 El. Zucker
100 g Vollkornkeks
115 g Butter (geschmolzen)

FÜLLUNG:

300 g 70% Schokolade (gehackt)
360 ml Sahne
3/4 Tl. Vanille
1/8 Tl. Salz
80 g getrocknete Aprikosen (gehackt)

So geht's

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Eine Springform mit 22cm Durchmesser mit etwas Öl einpinseln.

Für den Boden die Pistazien, Zucker im Multizerkleinerer grob hacken. Dann die Kekse hinzugeben und alles fein mixen.

Anschließend die geschmolzene Butter hinzugeben und alles verrühren bis es die Konsistenz von nassem Sand hat. Den Teig dann in die vorbereitete Springform geben und gleichmäßig verteilen und leicht andrücken bis ein glatter Boden entsteht. Dann ab damit in den Ofen für ca. 12 Minuten bis er am Rand goldbraun ist. Nach dem Backen auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Für den Belag gib die Schokolade in eine mittelgroße Schüssel. Die Sahne in einem Topf zusammen mit der Vanille und etwas Salz bei mittlerer Hitze erwärmen bis sie kurz vorm Kochen ist. Anschließend die Sahne über die Schokolade geben und etwa 2 Minuten ziehen lassen. Danach alles verrühren bis es eine cremige Masse ergibt – sollte sie noch zu flüssig sein, gib noch etwas mehr Schokolade hinzu. Gib die Schokosahne dann über den Boden, bestreu das ganze mit den getrockneten Aprikosen – alternativ schmecken übrigens auch Cranberrys super zu dem Rezept. Die Tarte wird danach im Kühlschrank ca. 4 Stunden kalt gestellt und wird währenddessen fest.