Schokoladentarte mit cremigem Vanille-Eis & weiße Schokolade mit Kaffee…

Alles selbst gemacht natürlich...

Schokoladentarte mit Rum:

Zutaten für 1 Springform ø 26 cm

- 150 g Zartbitterkuvertüre (mind. 70 %)
- 150 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL braunen Zucker
- 4 Eier
- Salz
- 50 g Mehl
-

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen, aber nicht zu heiß werden lassen. In der Mikrowelle geht es noch schneller. Einfach mehrmals nacheinander bei ca. 600 Watt etwa 1 Minute erhitzen und dabei immer wieder umrühren.
3. Die weiche Butter mit dem Puderzucker in einer Rührschüssel mit dem Quirl eines Handmixers oder einer Küchenmaschine cremig schlagen. Die flüssige Kuvertüre nach und nach in die Buttermasse rühren. Kakao, Vanillezucker und Rum dazugeben und untermischen.
4. Eier trennen, die Eigelbe nach und nach unterrühren und die Masse cremig aufschlagen.
5. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz cremig schlagen, zuletzt den Eischnee mit dem Mehl mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.
6. Die Masse in die Form füllen und verstreichen. Die Tarte im Ofen auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten backen. Sie fühlt sich dann noch weich an und behält idealerweise nach dem Abkühlen einen cremigen Kern.
7. Aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder kalt servieren.

TIPP: Wenn man die doppelte Menge Teig produziert und in einem tiefen Backblech backt, lassen sich gut Quadrate schneiden. Schmecken tut es garantiert und schön aussehen auch!

Weiße Schokolade mit Kaffee:

- Die gewünschte Menge weißer Schokolade zerkleinern und wie oben beschrieben schmelzen.
- Gefriergetrockneten Instantkaffee einrühren.
- Auf Backpapier gießen, evtl. Formen gießen oder als Ganzes flach ausstreichen und nach dem Erkalten (im Kühlschrank) in Stücke brechen. Kühl lagern

Wichtig: Ein digitales Thermometer z.B. zur Messung der Kerntemperatur. Bei der Eisherstellung ist die genaue Einhaltung der Temperatur genauso wichtig, wie die Einhaltung der jeweiligen Mengen. Etwas auszutauschen oder wegzulassen verändert das Ergebnis total. Invertzucker ist wichtig, er macht das Eis cremig. Wie man Invertzucker selber machen kann findet ihr über den Link. Er ist aber auch im Handel oder Internet erhältlich.

Cremiges Vanille-Eis:

- 500 g Milch
- 4 g Vanille (eine Schote)
- 50 g Milchpulver
- 135 g Zucker
- 85 g Glukosepulver
- 25 g Invertzucker
- 90 g Eigelb
- 255 g Sahne

Zubereitung:

- Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit der Spitze eines Teelöffels ausschaben, zusammen mit der leeren Schote in die Milch geben und auf 25° C erwärmen.
- Jetzt das Milchpulver einrühren und die Milch weiter auf 30° C erwärmen.
- Nun Zucker, Glukosepulver und Invertzucker hinzufügen.
- Rühren und bei 35° C das vermengte Eigelb und die Sahne einrühren.
- Jetzt die Milch unter ständigem Rühren bis auf 85° C erhitzen. Auf keinen Fall kochen, dann gerinnt das Eigelb!!
- Die Creme "zur Rose abziehen", d.h. die Creme über die Rückseite eines Esslöffels laufen lassen und leicht darüber pusten. Wenn sich feine Wellen bilden, die stehen bleiben, hat die Creme die richtige Konsistenz.
- Aus der fertigen Masse die Vanilleschote entfernen, nochmals mit dem Löffel die Reste ausschaben und zur Masse geben.
- Zuletzt die Masse durch ein Sieb in eine verschließbare Schüssel gießen, abkühlen lassen und abgedeckt für einige Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen voll entwickeln können.
- Zuletzt die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Ggf. im Gefrierschrank gefrieren, das Ergebnis ist dann jedoch nicht so cremig!
-