




Schoko-Espresso-Tarte mit Beeren



 Zeit gesamt
1h 10min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	70 g
Butterkekse	150 g
Schokolade, Zartbitter	150 g
Wasser	100 ml
Kaffee	2 EL
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	2 EL
Heidelbeeren	150 g
Erdbeeren	150 g
Himbeeren	150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Gefrierbeutel

1. In einem Topf 50 g Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. In einem Gefrierbeutel Kekse fein zerkrümeln. Im Topf mit Butter vermengen und in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen, dabei einen kleinen Rand formen. Boden kühl stellen.
2. Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Wasser aufkochen und in einer Tasse Kaffeepulver mit dem heißen Wasser überbrühen. Etwa 5 Min. ziehen lassen. In einem Topf Sahne mit Puderzucker, übriger Butter und Kaffee ohne Kaffeesatz aufkochen. Zur Schokolade gießen und diese darin unter Rühren schmelzen. Schüssel über eine Schüssel mit Eiswürfeln setzen und Creme ca. 35–45 Min. unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen, bis sie streichfähig wird.
3. Inzwischen Beeren waschen, Strunk entfernen und ggf. verlesen. Größere Beeren halbieren oder vierteln. Creme auf den gekühlten Keksboden streichen. Mit den Beeren belegen und entweder sofort servieren oder kühl stellen. Schoko-Espresso-Tarte dann ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 164 kcal

Kohlenhydrate 16 g

Eiweiß 2 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 11 g
