

# Bonne Maman® Schoko-Tarte mit Heidelbeer-Cassis-Topping

## Zutaten für ca. 12 Stücke:

### Für den Mürbeteig:

180 g Mehl  
60 g Zucker  
120 g Butter  
1-2 EL kaltes Wasser  
getrocknete Erbsen und Backpapier zum Blindbacken

### Für die dunkle Schoko-Masse:

300 g Zartbitterschokolade  
250 ml Schlagsahne  
50 ml Milch  
nach Belieben 1 Prise gemahlener Kardamom  
1 Ei (L)

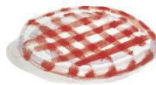
### Für die weiße Schoko-Masse:

150 g weiße Kuvertüre  
150 ml Schlagsahne  
1 Ei (L)

### Außerdem:

125 g Bonne Maman Heidelbeer-Cassis-Konfitüre





*Bonne Maman®*  
*Schoko-Tarte mit*  
*Heidelbeer-Cassis-Topping*

**Zubereitung:**

1. Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und Wasser zugeben und alles mit einem Messer durchhacken, so dass trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig auf bemehlter Fläche rund ausrollen. Eine Pieform (ca. 26 cm Durchmesser) ausfetten und mit dem Teig auskleiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Backpapier auf den Teig legen und getrocknete Erbsen darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, keine Umluft) ca. 25 Minuten backen. Erbsen und Backpapier entfernen. Ofen nicht ausschalten.
4. Für die dunkle Schoko-Masse Zartbitterschokolade hacken. Schlagsahne mit Milch und nach Belieben mit Kardamom aufkochen. Schokolade nach und nach zugeben und verrühren. Ei verquirlen und zugeben und so lange rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
5. Weiße Schoko-Masse auf die gleiche Weise (aber ohne Milch) zubereiten. Beide Schoko-Massen abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
6. Beide Massen von der Mitte aus abwechselnd auf den Tarteboden gießen. Tarte in den heißen Backofen stellen, Ofen ausschalten und die Tarte ca. 40 Minuten im Ofen lassen. Gut kühlen.
7. Heidelbeer-Cassis-Konfitüre auf der Tarte verteilen.

**Zubereitungszeit ca. 90 Minuten + Kühlzeit**