Schokotarte mit Traube, Nuss und Schwarzwälder Rum

Zutaten:

(Tarte- oder Kuchenform: Durchmesser 26 cm)

Für den Mürbeteig:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 1 Eigelb

Für die Füllung:

- 200 g Schokolade (Zartbitter)
- 200 g Nougat
- 200 g Sahne
- 50 g Rosinen (alternativ: Cranberries)
- 50 g Nüsse (z.B. Haselnüsse), grob gehackt
- 4 cl Rum (z.B. heimischer Schwarzwald Rum)
- Extra: Krokant und Nusskugeln als Deko

Zubereitung

Mit den Händen das Mehl mit gewürfelter Butter, Zucker und Eigelb rasch zu einem Teig kneten. Den Teig abdecken und 45 Minuten kühlen.

Anschließend den Teig mit etwas Mehl ca. 3-5 mm dick ausrollen und in eine Tarte-Form (26 cm Durchmesser) legen. Einen Rand formen und den überstehenden Teigrand abschneiden. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Nun den Teig mit Backpapier bedecken, Hülsenfrüchte einfüllen und bei 180°C (Umluft 160 °C) 15 Minuten blindbacken.

Den Teig aus dem Ofen nehmen. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier wegnehmen. Vorgebackenen Teig abkühlen lassen.

Die Schokolade grob raspeln, Nougat würfeln und beides in eine Schüssel geben.

Für die Füllung die Sahne in einem Topf aufkochen und heiß über die Nougat-Schokoladenmischung gießen. Alles zu einer glatten Creme verrühren. Im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden abkühlen lassen. Dann mit dem elektrischen Rührgerät 5 Minuten luftig aufschlagen. Zuletzt Rum, Nüsse und Rosinen einrühren. Die Masse in die Tarteform füllen und verstreichen. Mit Krokant bestreuen und im Kühlschrank 2-3 Stunden kühlen.

Zum Servieren in Stücke schneiden und mit knusprigen Nusskugeln dekorieren.