

## **Schoko-Preiselbeer-Tarte**

### **Mandelmürbeteig**

130 g Puderzucker  
125 g Butter  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
130 g geschälte gemahlene Mandeln  
130 g Mehl  
evt. 1 EL Sahne  
Hülsenfrüchte und Backpapier zum Blindbacken

#### **Außerdem:**

ca. 200 g Preiselbeeren (Glas)

### **Schokoladenganache**

500 g dunkle Kuvertüre  
350 g Sahne  
50-75 g Butter

1. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Die Butter mit dem Puderzucker , dem Eigelb und dem Salz verrühren.
3. Das Mehl und die Mandeln dazugeben und rasch und möglichst kurz unterkneten, bis eine homogene Konsistenz erreicht ist.
4. Den Teig in Folie gewickelt mindestens 30 Min. kalt stellen.
5. Den durchgekühlten Mürbeteig ca. 5 mm dünn ausrollen und eine Spring- oder Tarteform damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand mitformen.
6. Mit Backpapier belegen, mit Reis oder Hülsenfrüchten bestreuen und in heißen Ofen (200 °C Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten blindbacken.
7. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Mürbteigboden ganz auskühlen lassen.
8. Für die Ganache die Kuvertüre fein hacken.
9. Die Sahne aufkochen, sofort über die Kuvertüre gießen und die Mischung 1 Minute stehen lassen.
10. Anschließend behutsam durchrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist.
11. Stückchenweise die Butter dazugeben und unterrühren. Die Masse sofort auf dem mit Preiselbeeren bestrichenen und vorgebackenen Mürbteigboden verteilen. Fest werden lassen (ggf. im Kühlschrank).