

# Hier und heute



## **Pflaumentarte mit Schokocreme**

Zum Ende der Pflaumenzeit feiert Marcel Seeger noch einmal die saftige Frucht. Seine knusprige Pflaumentarte adelt er mit selbstgemachter Schokocreme.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für eine Tarteform von 26-28cm Durchmesser

#### **Zutaten für den Mürbeteig**

- 120 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 35 g flüssige Sahne
- 200 g Mehl (Type 550)

#### **Zubereitung**

Butter, Zucker und Salz verkneten, dabei das Eigelb und die Sahne dazugeben. Mehl einmal durchsieben und anschließend unterkneten. Den Teig in ein Stück Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Die Tarteform gut einfetten und den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dünn gleichmäßig ausrollen. Boden in die Tarteform legen. Überlappenden Teig abschneiden und daraus eine Rolle formen. In die Tarteform geben und mit den Fingern als Rand hochdrücken. Im vorgeheizten Backofen zunächst zwölf bis 15 Minuten backen. Danach auf dem Backblech auskühlen lassen.

#### **Zutaten für die Schokocreme**

- 150 g weiche Butter
- 180 g kleine gehackte Zartbitterschokolade (alternativ Kuvertüre)
- 4 Eier (Gr. M)
- 100 g Zucker
- 70 g Mehl (Type 550)
- 10 g Speisestärke
- 3 g Backpulver

#### **Zubereitung**

Butter und Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eiweiße zu Eischnee aufschlagen. Eigelbe mit Zucker cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver gründlich mischen. Die Butter-Schokoladenmischung unter die Eigelbmasse rühren. Die Mehlmischung unterrühren und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Die fertige Schokocreme auf den angebackenen Mürbeteig in der Tarteform geben und glattstreichen.

#### **Zutaten für die Pflaumen**

- 500 g Pflaumen oder Zwetschgen

#### **Zubereitung**

Die Pflaumen entsteinen, halbieren und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden.

# Hier und heute



Jetzt fächerförmig (im Halbkreis) auf der Schokocreame verteilen und leicht in die hineindrücken.

## **Fertigstellen**

Die Tarte in den auf 190° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und circa 30 Minuten backen. Anschließend nach Belieben mit etwas Puderzucker besieben. Entweder noch lauwarm oder gekühlt genießen.