

Hier und heute

Orangen-Schokoladentarte

Die Orangen-Schokoladentarte von Pâtissier und Konditormeister Matthias Ludwigs überzeugt mit cremiger Ganache, Knusperboden und köstlicher Orangennote.

Rezept

Orangen-Schokoladentarte

von Matthias Ludwigs für eine Tarteform von 24 cm Durchmesser

Zutaten Dunkle Ganache (Trüffelmasse)

- 400 g Sahne
- 240 g dunkle Kuvertüre (am besten ca. 70 %)

Zutaten Kandierte Orangenschale

- 2 Bio-Orangen
- 70 g Zucker
- 70 ml Wasser

Zutaten Bretonischer Mürbeteigboden

- 120 g Butter, weich
- 90 g Zucker
- 1 Ei
- 2 g Salz
- 160 g Weizenmehl, 405er
- 6 g Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- Zusätzlich
- 120 g Bitterorangenmarmelade

Zubereitung

Für die Ganache die Hälfte der Sahne erhitzen, die Kuvertüre fein hacken, in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darüber geben. Eine Minute stehen lassen und dann gut verrühren. Die restliche flüssige Sahne einrühren, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken und die Ganache mindestens acht Stunden kühl stellen. Vor der Verwendung mit einem Handrührgerät, ähnlich wie Schlagsahne, aufschlagen.

Für die kandierten Orangenschalen die Schale der Orangen in feine Streifen schneiden (Julienne) und ein bis zwei Minuten blanchieren. Hierfür die Orangestreifen eine knappe Minute in kochendes Wasser geben und dann über einem Sieb abtropfen.

Durch das Blanchieren werden die Bitterstoffe reduziert und die Orangenschale ist für den Zucker aufnahmefähiger.

Zucker und Wasser aufkochen, die blanchierten Schalen zugeben und bei schwacher Hitze circa 25 Minuten ziehen lassen. Abtropfen lassen und entweder direkt weiterverwenden oder trocknen lassen.

Tipp: Vorbereitet kann man die kandierte getrocknete Orangenschale luftdicht gut aufbewahren.

Für den bretonischen Mürbeteigboden den Backofen auf 170 °C Umluft (oder 190 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät verrühren und dann das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und unterkneten. Den Teig circa 8-10 mm dick direkt in die gut eingefettete Tarteform drücken, die Oberfläche glätten

Hier und heute



und circa 18-20 Minuten backen, bis die Mitte fest ist. Den Boden vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Der bretonische Mürbeteigboden (Sablé Breton) hat einen höheren Buttergehalt und eine etwas weichere Konsistenz als gängiger Mürbeteigboden. Alternativ kann man auch einen klassischen Mürbeteigboden verwenden.

Fertigstellung

Die Bitterorangenmarmelade durch ein Sieb geben und den abgekühlten Mürbeteigboden damit bestreichen. Die Ganache kurz mit einem Handrührgerät aufschlagen und dann aufstreichen oder mit einem Spritzbeutel aufdressieren. Mit kandierten Orangenschalen belegen und alles circa zwei Stunden gut durchkühlen.

Tipp: Die Tarte mit einem warmen, trockenem Messer in Stücke schneiden.