



Chili-Walnuss-Tarte



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	655 kcal / 2742 kJ	Fett:	42 g
Eiweiß:	10 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	21 g
Kohlenhydrate:	61 g	ungesättigte Fettsäuren:	21 g

Zubereitungszeit:
1 Stunde 30 Minuten

Zubereitung:

1. Für die kandierten Walnüsse den Ofen auf 160 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 140 Grad) vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten bis auf das Eiweiß in eine Schüssel geben und mischen. Das Eiweiß in einer Schüssel steifschlagen. Die Walnüsse dazugeben und gut untermischen, dann in der Zuckermischung wälzen, bis die Nüsse mit Zucker bedeckt sind. Die Walnüsse nun auf dem Backblech ausbreiten und für 8 Minuten im Ofen goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen und die Walnüsse dann auseinander brechen.

2. Für den Teig, Puderzucker, etwas Salz und Butter verrühren. Eigelb und Mehl hinzufügen und langsam verkneten. Die Sahne zugeben und alles zu einer glatten Masse verkneten. Den Teig nun kreisförmig ca. 2,5 cm dick ausrollen. In Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Den Ofen auf 220 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft: 200 Grad) vorheizen. Für den Tarte-Boden nun den Teig zu einem 28 cm Ø großen Kreis ausrollen. Den Teig in eine 24 cm Ø Springform geben und gut andrücken. Den Boden mit einer Gabel einstechen und mit Alu-Folie auslegen, dann für 8 Minuten backen. Danach die Alu-Folie entfernen und für weitere 6 bis 8 Minuten knusprig backen.

3. Für die Ganache Sahne und Chilis in eine Pfanne geben. Kurz aufkochen lassen und mit einem Deckel bedeckt für 10 bis 15 Minuten zur Seite stellen. Die Chilis dann aus der Sahne nehmen, dabei gut ausdrücken. Schokolade, Zucker und etwas Salz dazugeben und auf niedriger Hitze stehen lassen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Die Pfanne vom Herd nehmen und für ca. 10 Minuten beiseite stellen, nebenbei 1 bis 2 Mal umrühren. Die Mischung nun auf den Tarte-Boden geben und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fest ist.

Tipp: Vor dem Servieren ein paar gehackte Walnüsse und etwas Puderzucker über die Tarte streuen. Je nach Geschmack mit etwas Eis servieren und über den Kuchen eine Prise grobes Meersalz geben.

Zutaten für 12 Portionen :

Kandierte Walnüsse:

- 120 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Chillipulver und eine Prise Cayennepfeffer
- 1 Eiweiß
- 120 g kalifornische Walnüsse

Tarte-Teig:

- 40 g Puderzucker
- 7 EL Butter
- 1 Eigelb
- 180 g Mehl
- 1 EL Sahne

Chili-Schokoladen-Ganache:

- 420 ml Sahne
- 2 getrocknete Chili-Schoten
- 670 g Zartbitterschokolade, eine kleine Stücke gebrochen
- 1 EL Zucker