

100 ans  
d'engagement

VALRHONA

# BROWNIE-TARTE

mit Schokolade und schwarzer Johannisbeere

EIN REZEPT VON MAJA - @MAJACHOCOLAT



## Am Backtag:

Kakao-Mürbeteig  
Brownieteig  
Karamell mit schwarzer Johannisbeere  
Ganache mit schwarzer Johannisbeere  
Schokoladenzweige KOMUNTU 80 %

## Benötigte Utensilien:

Tortenring  
(Durchmesser: 16 cm / Höhe: 3,5 cm)

## REZEPT FÜR 8 PERSONEN

### KAKAO-MÜRBETEIG

Backzeit: 10 Minuten  
Ruhezeit: 1 Stunde

120 g Mehl T550  
15 g Gemahlene Mandeln  
15 g **Kakaopulver**  
50 g Puderzucker  
75 g Kalte ungesalzene Butter  
2 g Salz  
½ Ei

Das Mehl, die gemahlene Mandeln, das Kakaopulver, den Puderzucker, die Butter und das Salz in eine Rührschüssel geben und alles schnell verrühren, ohne den Teig zu sehr zu bearbeiten. Das Ei hinzufügen und mixen, um eine homogene Masse zu erhalten. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier dünn ausrollen und mindestens 1 Stunde lang kaltstellen. Den Tortenring mit dem Teig auslegen und ca. 10 Minuten bei 175 °C im Ofen backen. Währenddessen den Brownieteig zubereiten.

### BROWNIETEIG

Backzeit: 15 Minuten  
Ruhezeit: 10 Minuten

60 g **Komuntu 80 %**  
30 g Ungesalzene Butter  
1 Ei  
90 g Zucker  
15 g Mehl T550  
2 g Salz

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Das Ei und den Zucker leicht aufschlagen und die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Das Mehl und das Salz hinzugeben. Die Masse auf den noch warmen Mürbeteigboden geben und 15 Minuten lang weiterbacken.

### KARAMELL MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE

Ruhezeit: 2 Stunden

25 g Püree aus Schwarzen Johannisbeeren  
25 g Sahne 35 % Fett  
15 g Ungesalzene Butter  
50 g Glukosesirup  
50 g Zucker

Das Johannisbeerpüree, die Sahne, die Butter und den Glukosesirup in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. In einem anderen Topf den Zucker vorsichtig schmelzen, bis er goldbraun ist, dann sofort vom Herd nehmen. Anschließend die heiße Johannisbeermischung unter kräftigem Schlagen nach und nach hinzugießen. Das Karamell in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Das Karamell über den Brownieboden gießen und mindestens 2 Stunden lang kaltstellen.



# Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## GANACHE MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE

Ruhezeit: 2 Stunden

- 180 g **IVOIRE 35 %**
- 60 g Püree aus Schwarzen  
Johannisbeeren
- 60 g Sahne 35 % Fett
- 5 g Zitronensaft

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Johannisbeerpüree, die Sahne und den Zitronensaft in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und über die Schokolade gießen, dabei mithilfe eines Teigschabers eine Emulsion herstellen. So lange rühren, bis eine glänzende Ganache entsteht. Mit dem Stabmixer mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Die Ganache auf das Karamell gießen und mindestens 2 Stunden lang kaltstellen.

## SCHOKOLADENZWEIGE KOMUNTU 80%

- 100 g **KOMUNTU 80 %**

Die Schokolade **KOMUNTU 80%** temperieren. Dazu die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Umrühren und die Temperatur regelmäßig kontrollieren. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, sobald die Schokolade 50–55 °C erreicht hat. Die Schüssel mit der Schokolade in ein Wasserbad mit kaltem Wasser stellen. Umrühren und die Schokolade auf etwa 35 °C abkühlen lassen. Die Schokolade aus dem kalten Wasserbad nehmen und weiterrühren, bis die Temperatur der Schokolade auf 28–29 °C gesunken ist. Die Schüssel mit der Schokolade erneut in das Wasserbad mit heißem Wasser stellen. Allerdings nicht zu lange, damit die Schokolade nicht zu stark erhitzt wird. Auf 31–32 °C erwärmen, dann die Schokolade in einen Spritzbeutel geben. Auf ein Blatt Schokoladenfolie zarte Wellen aus Schokolade zeichnen, sodass sie wie Zweige eines Baumes aussehen. Die Schokoladenzweige so lange kaltstellen, bis sie kristallisiert sind.

## ANRICHTEN

- Knusperperlen
- Blätter von rotem Glücksklee

Kurz vor dem Servieren aus den Schokoladenzweigen, den Knusperperlen aus dunkler Schokolade und den roten Glückskleebaltern auf der Tarte einen Baum formen.

### Tipp vom Chef-Pâtissier

Die Tarte idealerweise 15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich alle Aromen entfalten können.