

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Schokoladen-Brezel-Tarte
mit Karamellkern**

globus

Zutaten

Brezelboden

80 g Vollkornkekse
100 g Salzbrezeln
80 g Butter
170 g Zartbitterkuvertüre
½ TL Vanilleextrakt
Bactrennspray zum Fetten

Karamellkern

70 g Sahne
40 g Butter
175 g Zucker
50 ml Wasser
1 Prise Salz

Erdnussbuttercreme:

200 g Sahne
4 TL San-apart
200 g Frischkäse
150 g Erdnussbuttercreme,
cremig
60 g Puderzucker

Dekoration:

50 g Zartbitterkuvertüre
12 Salzbrezeln
Deko-Oblaten „Oktoberfest“
(Küchle)

🕒 40 Min. ❄️ 2 Std. ⌀ 22 cm

1 Brezelboden

Die Kuvertüre hacken. Vollkornkekse und Salzbrezeln in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Ausrollstab zerkleinern. Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd herunterziehen. Kuvertüre und Vanilleextrakt einrühren. Nun die Keks- und Salzbrezelkrümel einrühren. Eine Tarteform mit Hebeboden mit Bactrennspray fetten, die Salzbrezel-Schokoladenmasse hineindrücken und dabei einen Rand ziehen. Ins Gefrierfach stellen.

2 Karamellkern

Inzwischen die Karamellcreme zubereiten. Die Sahne mit der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Zucker und Wasser in einem separaten Topf so lange aufkochen, bis der Sirup karamellfarben wird. Vom Herd herunterziehen, Salz und Sahne vorsichtig zufügen. Kurz aufkochen lassen und zum Abkühlen in eine Metallschüssel umfüllen.

Tipp: Wenn das Karamell weniger süß sein und etwas weich bleiben soll, dann nur 125 g Zucker verwenden.

Das lauwarme und dickflüssige Karamell auf dem Brezelboden verteilen und so lange in den Kühlschrank stellen, bis es kalt ist.

3 Erdnussbuttercreme

Sahne mit 2 TL San-apart steif schlagen. Frischkäse, Erdnussbutter, Puderzucker und restliches San-apart verrühren. Sahne unterheben oder mit einem Schneebesen vorsichtig einrühren. Die Erdnussbuttercreme auf dem Karamell verteilen und die Tarte 1 Stunde kühlen.

4 Dekoration

Die Kuvertüre fein hacken und 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad erwärmen. Die Kuvertüre vom Wasserbad herunternehmen sobald sie geschmolzen ist und das übrige Drittel einrühren, damit die Kuvertüre herunterkühlt. Die Salzbrezeln bis zur Hälfte eintauchen und auf einer Dauerbackfolie oder einem Backpapierstreifen ablegen damit die Kuvertüre fest wird.

Die Tarte nach der Kühlzeit aus der Tarteform lösen und kurz vor dem Verzehr erst mit den Salzbrezeln und Deko-Oblaten dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

