



# Schokoladen- Erdnusstarte



## Zubereitung Schokoladentarte

Eier, Zucker und Salz kurz aufschlagen. Butter und Kuvertüre schmelzen und unter die Eimasse rühren. Tarte-Form mit Backpapier auslegen und Masse einfüllen. Gehackte Erdnüsse nach Belieben obendrauf streuen. Bei Heissluft 180 °C ca. 30 Minuten backen.

## Zubereitung pochierter Rhabarber

Rhabarber schälen und in 1 cm Breite Stücke schneiden, Schalen aufbewahren. Für den Fond Himbeeren, Zitronensaft, Zitronenzeste, Rhabarberschalen und Zucker in 1 l Wasser ca. 20 Minuten auskochen. Fond abpassieren und in einen Topf geben, Rhabarberstücke dazu geben und pochieren, bis sie leicht bissfest sind – Dauer ca. 5 bis 8 Minuten. Zwischendurch testen!

## Rezept für 8

### Zutaten

#### Schokoladentarte

4 Eier  
130 g Zucker  
165 g Butter  
165 g dunkle Kuvertüre 65 %  
Eine Prise Salz  
Gehackte, geröstete Erdnüsse

#### Zutaten pochierter Rhabarber

3 Stangen Rhabarber (Schalen aufbewahren)  
1 Handvoll Himbeeren  
Zitronensaft und Zeste von einer Zitrone  
Etwas Zucker  
1 l Wasser

#### Zutaten Sauerrahm-Erdnussschaum

200 g Sauerrahm  
1 EL Erdnusspaste (Asiamarkt)  
2 EL Puderzucker  
1 Zitrone, Saft und Zeste  
Wenig Wasser (ca. 80 ml)  
1 Prise Salz



### **Zubereitung Sauerrahm-Erdnussschaum**

Alle Zutaten in einen Becher geben und mit dem Stabmixer mixen. Konsistenz sollte schaumig sein, sonst noch etwas Wasser zugeben. Vor dem Anrichten mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.