

# TRi TOP<sup>®</sup>



## *WEISSE SCHOKOLADENTARTE MIT CASSISSPIEGEL*

### ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM

---

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Kühlzeit:** 1 Stunde 30 Minuten

**Backzeit:** 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

---

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.



# TRi TOP



## ***WEISSE SCHOKOLADENTARTE MIT CASSISSPIEGEL***

### **Zutaten:**

#### **Boden:**

200 g Weizenmehl,  
50 g gemahlene Mandeln,  
50 g Zucker,  
1 Pck. Vanillezucker,  
1 Prise Salz,  
1 Ei,  
100 g kalte Butter,  
500 g getrocknete Erbsen oder Linsen (zum Blindbacken).

#### **Ganache:**

400g weiße Kuvertüre,  
200 g Schlagsahne,  
100 g Butter.

#### **Cassisspiegel:**

3 Blatt weiße Gelatine,  
50 ml TRI TOP Schwarze Johannisbeere.

#### **Verzierung:**

100 g weiße Kuvertüre,  
100 g Cornflakes,  
100 g schwarze oder rote Johannisbeeren.

**TRiTOP**<sup>®</sup>  
Das  
Sirup-  
Original.

### **Zubereitung**

**Teig:** Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei in einer Schüssel mischen und mit Butterflocken mit einer Teigkarte durchhacken. Streusel mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie 30 Minuten kühl stellen.

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform einfetten und bemehlen. Den Teig ausrollen, in der Form andrücken. Backpapier auf den Teig legen, mit Erbsen beschweren und 15 - 20 Minuten blind backen.

**Ganache:** Die Kuvertüre hacken. Sahne erhitzen, dann vom Herd nehmen. Kuvertüre dazugeben, glatt rühren und die Butter unterrühren.  
Die Ganache auf den abgekühlten Boden geben und die Tarte kalt stellen.

**Cassispiegel:** Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. TRi TOP Schwarze Johannisbeere mit 250 ml Wasser in einen Topf geben und erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen, auf der Ganache verteilen und 1 Stunde kalt stellen.

**Verzierung:** Die Kuvertüre hacken, schmelzen und mit Cornflakes vermengen. Die Masse auf Backpapier erkalten lassen und mit Johannisbeeren dekorieren.

---