

Schoko-Tarte mit Schafkäse-Creme, Himbeer-Eis und Waldmeisteröl

Salzburg  schmeckt



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Stefan Fuchs

.....

Zutaten

Schoko-Tarte

.....

200 G dunkle Kuvertüre

.....

200 G Butter

.....

4 Eier

.....

80 G glattes Mehl

.....

150 G Staubzucker

.....

Tonkabohne

Vanille

Rum

Zitronenschale

Schafkäse-Creme

100 G Schafkäse

30 G Staubzucker

Zitronenschale

Zitronensaft

Waldmeisteröl

200 ML neutrales Öl

1
HANDVOLL Waldmeister

Anrichten

Himbeereis

frische Himbeeren

Waldmeister

Zubereitung

Schoko-Tarte

1. Butter und Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut durchrühren.
3. Bei 180 Grad für ca. 15 Minuten (je nach Dicke) bei Umluft nicht ganz durchbacken.

Schafkäse-Creme

1. Alles gut vermengen und kalt stellen.

Waldmeisteröl

1. Den Waldmeister waschen und gut trocken tupfen.
2. Das Öl auf 60 Grad erhitzen und den Waldmeister darin schnell und gut mixen.
3. Durch ein mit Küchenrolle ausgelegtes Sieb gießen und in eine Schüssel auf einem Eisbad abtropfen lassen.

Anrichten

1. Zum Anrichten ein Stück Schoko-Tarte auf die Schafkäsecreme setzen, eine Kugel Vanilleeis dazu und mit dem Waldmeisteröl beträufeln.
2. Zum Garnieren frische Himbeeren und Waldmeister verwenden!