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





Dauer: //\litte
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		
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!