

## Schoko-Tarte mit Salz-Karamell

### Zutaten für 6 Tartelettes

#### Salz-Karamell

75	g	Zucker	Zucker in der Pfanne goldig karamellisieren.
0.5	dl	Rahm	Rahm einrühren und so lange sanft köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat.
10	g	Butter	
1-2	Prisen	Fleur de Sel	Butter und Salz unter die Karamellmasse rühren.

#### Schoko-Tarte

200	g	Zartbitterschokolade	Grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
150	g	Butter, zimmerwarm	
150	g	Zucker	
1	Prise	Salz	Butter, Zucker und Salz mit der Küchenmaschine schlagen bis die Masse hell ist.
4		Eigelbe	Eigelbe nacheinander unter die Buttermasse schlagen. Lauwarme Schokolade unter die Buttermasse heben.
50	g	Mehl	Unter die Buttermasse heben.
4		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und unter die Teigmasse heben.
		Butter	Tarteförmchen (Ø 12 cm, mit herausnehmbarem Boden) gut ausbuttern.
3	EL	Mandeln, gemahlen	Förmchen mit Mandeln ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Karamell mit einem Löffel über den Teig träufeln. Tartelettes in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 150°C ca. 20-25 Minuten backen. Tartelettes in der Form auf einem Gitter eine Stunde auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und mit Schlagrahm servieren.

