

# Schokolade-Orangen-Tarte mit Frucht

Zutaten für 10-16 Personen

- 2 rund ausgewallte süsse Mürbeteige
- 4 dl Rahm
- 240g dunkle Schokolade, ca. 72% Kakaoanteil
- 5 dl Qimiq, Raumtemperatur
- 6 EL Konfitüre, z. B. Mango-Orange-Maracuja



## Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig entrollen. Samt Backpapier in die Wähenform legen, Rand andrücken. Boden mit einer Gabel einstechen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten blindbacken. (mit Backpapier und Hülsenfrüchte belegen, damit er schön flach bleibt) Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Die Hälfte des Rahms in eine Pfanne geben. Schokolade in Stücke brechen und begeben. Bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Schokoladerahm im Kühlschrank auskühlen lassen. Restlichen Rahm dazugeben und flaumig schlagen. Qimiq gut verrühren. Schokoladerahm darunterheben. Teigboden mit Konfitüre bestreichen. Schokolade-Qimiq-Creme darauf ausstreichen. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Nach Belieben mit Kakaopulver und getrockneten Orangenscheiben/Früchten garnieren.

Dazu passt gut eine Frucht die die zur Konfitüre harmoniert