



Schokoladentarte mit Pistazie & Kokos

Für einen [Tartering](#)* mit 22 cm Ø oder eine entspr. [Tarteform](#)* (vorzugsweise mit Hebeboden), sowie eine [Form](#)* oder ein [Ring](#)* mit 18 cm Ø

Tipp: Ich habe alle Komponenten am Vortag zubereitet. So braucht man am Folgetag nur noch alles zusammensetzen und ausdekorieren ;-).

Schokoladen-Kokosmousse

- 220 g Kokosmilch
- 3 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 80 g dunkle Kuvertüre
- 4 Blätter Gelatine
- 200 g Schlagsahne

Eine Form mit 18 cm Durchmesser bereit stellen. Das kann eine Silikonform sein oder ein Tortenring (s.o.), der an der Unterseite mit Frischhaltefolie bespannt und an den Seiten mit [Tortenrandfolie](#) ausgelegt ist. Dabei ist wichtig zu bedenken, dass die untere Seite später oben ist und möglichst glatt sein sollte, weil sie mit Glanzglasur übergossen wird!

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Kokosmilch zum Kochen bringen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker verschlagen. Die heiße Kokosmilch unter Rühren in die Eigelbmasse gießen. Durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und stetigem Rühren auf 82 Grad erhitzen. Die Masse dickt jetzt etwas an. Die Creme dann in drei Portionen unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Die Gelatine hinzufügen und glattrühren. Die Sahne cremig schlagen. Bei einer Temperatur von 35 Grad kann die Sahne gleichmäßig unter die Schokoladenmasse gezogen werden. Die Mousse in die vorbereitete Form gießen, glattstreichen und zunächst im Kühlschrank fest werden lassen, danach mindestens 6 Stunden oder über Nacht einfrieren.

Schokoladenmürbeteig

- 100 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb Gr. L
- 150 g Mehl Type 405
- 15 g dunkler Backkakao
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker zusammen verrühren. Mehl, Kakao, Salz und Eigelb hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu trocken sein darf ein Teelöffel Wasser hinzugefügt werden. Ich hatte den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, doch ich fand die Verarbeitung danach schwierig. Deshalb empfehle ich, den Teig sogleich auszurollen und in eine gefettete Tartform oder einen Tartering einzulegen und diese dann eine Stunde in den Kühlschrank zu stellen. Kurz vor Ablauf der Kühlzeit, den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen und die Pistazienfrangipane herstellen ...

Pistazienfrangipane

- 40 g grüne Pistazienkerne
- 20 g Mandeln
- 15 g Kokosflocken
- 75 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 10 g Stärkemehl
- 1 großes Ei

Mandeln, Pistazien und Kokosflocken fein mahlen. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren bis eine cremige Masse entstanden ist. Diese Nussmasse gleichmäßig auf den vorbereiteten, gut gekühlten Mürbeteig verstreichen und bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen. Tipp: sollten die Kanten der Tarte nach dem Backen etwas ungleichmäßig sein, kann man sie mit einer Microplane Reibe ganz vorsichtig (!) etwas glatthobeln.

Kokosganache

- 100 g Sahne
- 10 g Kokosflocken
- 80 g gehackte weiße Kuvertüre
- 80 g flüssige kalte Sahne

100 g Sahne mit den Kokosflocken aufkochen und danach über die gehackte weiße Kuvertüre gießen (auf Wunsch die Kokosflocken absieben). Mit einem Stabmixer aufemulgieren und anschließend die kalte Sahne untermischen. Die Oberfläche mit Folie abdecken und die Kokossahne über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokoladen Glanzglasur

- 140 g Wasser
- 180 g Zucker
- 65 g flüssige Sahne
- 40 g dunkler Backkakao
- 3½ Blätter Gelatine (6g)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wasser, Zucker und Sahne in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Den Kakao einrühren und die Flüssigkeit noch einmal auf 103 Grad hochkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und auf ca. 60 Grad abkühlen lassen. Jetzt die eingeweichte Gelatine untermischen und die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen. Wenn die Glanzglasur auf etwa 28-30 Grad abgekühlt ist, ist sie bereit zum Gießen. => Man kann die Glasur gut einen Tag im Voraus zubereiten, sorgfältig abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und vorm Verwenden im Wasserbad oder der Mikrowelle wieder erwärmen.

Fertigstellung

Die Schokoladen Glanzglasur auf 30 Grad bringen. Die eingefrorene Schokoladen-Kokosmousse aus der Form nehmen und auf eine kleine Schüssel o.ä., die auf einer Schale steht, welche überlaufende Glasur auffängt, platzieren. Die Glasur von der Mitte ausgehend zum Rand hin gleichmäßig mit der Glanzglasur übergießen. Durch die Kälte der gefrorenen Mousse erstarrt die Glasur sehr rasch. Bitte hinterher keine Korrekturen mehr durchführen, da diese meistens auffallen! Am unteren Rand können die Tropfen aber vorsichtig abgestrichen werden. Die gefrorene Mousse nun mithilfe von zwei kleinen Paletten o. ä. in die Mitte der vorbereiteten Tarte setzen.

- 30 g weiße Kuvertüre
- grüne gehackte Pistazienkerne u. kandierte Rosenblätter

Die weiße Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen. Eine winzige Öffnung schneiden und die Tarte mit feinen Streifen versehen. Mit Pistazien und Rosenblättern dekorieren.

Die Kokosganache genauso wie Schlagsahne mit einem Mixgerät nicht zu steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit 10 mm Lochtülle füllen und den Rand der Tarte damit bespritzen.