



# Brezel-Karamell-Tarte

## Zutaten

(12 Stück, Tarteform á 31 x 21)

150 g	Vollmilchschokolade
75 g	Butter
250 g	Cornflakes (z.B. Alnavit GmbH, Dr. Schär AG, Hammermühle GmbH)
1,5 Blatt	Gelatine
170 g	Frischkäse, Doppelrahm
100 g	Erdnusscreme crunchy, gesalzen
75 g	Karamell-Sauce
150 g	Schlagsahne 30 % Fett
50 g	Zartbitterschokolade
40 g	Salzbrezeln (z.B. Dr. Schär AG)

## Zubereitung

- Vollmilchschokolade hacken und mit Butter über einem Wasserbad schmelzen
- Cornflakes in einem Mixer zerkleinern
- Schokoladen-Butter-Mischung und Cornflakes gut vermengen und als Boden/ Rand in eine rechteckige Tarteform drücken
- Tarteform abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Frischkäse, Erdnusscreme und Karamell-Sauce verrühren
- Gelatine über einem Wasserbad auflösen, Esslöffelweise von der Frischkäsecreme zur Gelatine geben (Temperatenausgleich)
- Wenn die Gelatine die gleiche Temperatur wie die Masse erreicht hat, zur restlichen Füllung geben



# Brezel-Karamell-Tarte

## Zubereitung

- 100 g Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsecreme heben
- Creme auf den festen Tarteboden geben und verstreichen
- Tarte ca. 1 Stunde kalt stellen
- Zartbitter-Schokolade hacken, 50 g Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Schokolade darin unter Rühren schmelzen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen
- Tarte vorsichtig aus der Form lösen
- Schokoglasur auftragen und mit Brezeln garnieren, anschließend die Tarte nochmal 15 Minuten kalt stellen

## Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	4074	17060	86,1 g	251,0 g	389,0 g	38,9	35,7 g
<b>Pro Stück</b>	<b>340</b>	<b>897</b>	<b>7,2 g</b>	<b>62,8 g</b>	<b>32,4 g</b>	<b>3,2</b>	<b>3,0 g</b>