

Tarte aux framboises au chocolat

Tarte aux framboises au chocolat

12 portions  Facile  up to 75 Min.



Ingrédients:

Mélange pour croûte à tarte Dr. Oetker:

375 grams framboises
75 grams de sucre
0,5 c. thé d'acide citrique
30 ml d'eau
jaunes d'œufs
30 grams d'amidon
3 c. soupe d'eau
60 grams beurre
Gousse de vanille

Garniture à tarte au chocolat:

1 sachet Œufs au chocolat enrobés de bonbon

- 1 Pour la croûte à tarte, préparer le mélange pour croûte à tarte Dr. Oetker selon l'emballage.
- 2 Pour la pâte de framboise, mélanger les framboises, le sucre, l'acide citrique et 30 mL d'eau dans un grand bol et laisser décongeler.
- 3 Pétrir brièvement la croûte à tarte de nouveau et rouler sur une surface de travail légèrement enfarinée pour former un cercle de 3 mm d'épaisseur. Placer la pâte dans une assiette à tarte (Ø 26 cm) et presser légèrement les bords. Couper l'excès de pâte et façonner en biscuits, par exemple. Bien piquer la base à l'aide d'une fourchette, puis placer de nouveau au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.
- 4 Préchauffer le four (355 °F/180 °C). Couvrir la croûte à tarte de papier de cuisson et recouvrir de pois secs pour la cuisson à blanc. Cuire sur la grille centrale du four pendant environ 15 minutes. Retirer du four, retirer le papier de cuisson et les pois et cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Mettre de côté pour refroidir, puis retirer la croûte de l'assiette et placer sur un plateau de service.



- 5 Réduire les framboises en purée à l'aide d'un mélangeur à main, puis passer à travers un tamis dans une casserole, pour retirer les graines. Mélanger les jaunes d'œufs, l'amidon et 3 c. à soupe d'eau dans un petit bol séparé jusqu'à consistance lisse. Chauffer à feu moyen les framboises et la gousse de vanille vide. Incorporer le mélange de jaunes d'œufs et cuire à feu moyen. Laisser mijoter pendant environ 1 minute. Retirer du feu, retirer la gousse de vanille et ajouter le beurre à l'aide d'un mélangeur à main. Bien étendre le mélange sur la croûte à tarte à l'aide d'une raclette à pâte, puis mettre de côté pour refroidir à température ambiante pendant environ 10 minutes. Ensuite, placer la tarte au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- 6 Pour la ganache, préparer la garniture à tarte au chocolat selon l'emballage.
- 7 Déposer les œufs au chocolat sur la tarte et presser légèrement. Placer la tarte au réfrigérateur pendant environ 20 minutes.

Conseils

- La tarte se conservera au réfrigérateur pendant environ 2 jours. Vous pouvez échanger les framboises pour d'autres baies telles que les mûres si vous préférez.

