

Crostata mit Amaretto- Schokoladen-Füllung



Buttriger Mürbeteig gefüllt mit Schokoladencreme un einem Schuss Amaretto

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

300 g Mehl

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

200 g kalte Butter, in Würfel geschnitten

Für die Füllung

180 g Zartbitterschokolade, gehackt
50 g Mehl
80 g Zucker
½ l Milch
30 g Butter
1 Msp. Zimt
2-3 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

1. Eine 24er Tarte-Form einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie verpackt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Inzwischen die Füllung zubereiten. Dazu zwei Töpfe auf den Herd stellen. In einem Topf die Milch erwärmen, in dem anderen die Schokolade mit Mehl und Zucker langsam und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Nach und nach die Milch dazugeben und unterrühren. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und den Topf anschließend vom Herd nehmen. Die Butter zugeben und verrühren. Wenn sich alles verbunden hat, Zimt und Amaretto einrühren. Creme abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. 2/3 des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig größer als die Tarte-Form ausrollen, so dass nicht nur der Boden, sondern auch der Rand mit Teig bedeckt wird. Den Teig in die Form legen, mit den Fingern andrücken. Überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
6. Die Schokoladen-Creme einfüllen und glattstreichen.
7. Das restliche Drittel vom Teig aus dem Kühlschrank holen, ebenfalls ausrollen und je nach Wunsch schneiden und/oder ausstechen.
8. Backzeit in der Ofenmitte: ca. 40 Minuten
9. Die Crostata sollte goldgelb sein. Falls droht zu dunkel zu werden, einfach ein Stück Alufolie darauf legen.

10. Nach dem Backen die Crostata aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.