



Hier und heute

Erdnuss-Tarte mit Brezelboden

Theresa Knipschild backt eine schnelle Erdnuss-Tarte mit einem Boden aus salzigen Brezeln. Einfach köstlich, wenn Erdnuss auf Brezel trifft, nicht nur für Erdnuss-Fans.

Rezept

Schnelle Erdnuss-Tarte mit Brezelboden

von Theresa Knipschild, für eine flache Tarte 26 cm Springform, höhere Tarte 20 cm Form

Zutaten Boden

- 200 g kleine Salzbrezel und einige zum Verzieren der Tarte
- 50 g Cornflakes, ungesüßt oder Gebäck nach Geschmack, z.B. Butterkekse, Vollkornkekse, Löffelbiskuit
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 80 g Butter

Zutaten Erdnusscreme

- 60 g Butter, Raumtemperatur
- 60 g cremige Erdnussbutter, Raumtemperatur
- 240 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 60 g Puderzucker

Zutaten Schokoladenganache

- 70 g dunkle Kuvertüre
- 50 g Sahne

Zubereitung

Für den Boden Salzbrezel und Cornflakes in einem Zerkleinerer oder in einem Frischhaltebeutel fein zermahlen, bzw. zerstoßen. Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad auflösen. Die Krümel mit der geschmolzenen Mischung vermischen. Den Boden einer Springform mit einem Backpapier beklemmen. Die Kuvertüre-Brezelmischung in die Form geben und festdrücken. Bis zur Weiterverwendung kaltstellen.

Für die Erdnusscreme Butter mit Erdnussbutter und Puderzucker in einer Schüssel mit der Küchenmaschine oder mit einem elektrischen Handrührer aufschlagen. Den Frischkäse löffelweise dazugeben und weiter aufschlagen. Nun die Erdnusscreme auf den vorbereiteten Boden geben und glatt streichen. Mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Wer es noch schokoladiger mag, kann eine Schokoladenganache über die Tarte geben. Dafür Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre geben. Eine Minute warten und von der Mitte aus rühren, damit sich beides verbindet. Über die Erdnusscreme geben und mindestens eine Stunde kaltstellen.

Tipp: Salzbrezel, in Kuvertüre getunkt, auf der Tarte als Deko verteilen.