



Tarte au Chocolat

Zutaten für 4 Portionen

- » 200 g Butter
- » 200 g Vollmilchschokolade oder zartbitter
- » 100 g Schokolade, gehackt
- » 100 g Puderzucker
- » 4 Eier
- » 1 Pck. Schokoladen-Puddingpulver oder 2 EL Speisestärke und 2 EL Kakaopulver
- » ½ TL Backpulver
- » 1 Pck. Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » evtl. Kuchenglasur
- » Fett für die Form
- » Obst zum Garnieren

Zubereitung

1. Butter und Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

2. Kakaopulver, Speisestärke sowie Backpulver mischen.
Wird Puddingpulver verwendet, wird weder Stärke noch Kakaopulver benötigt.

3. Eier, Vanillezucker, Salz und Zucker hell-cremig schlagen.

4. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse hinzugeben und kurz weiter schlagen (am besten langsam dazugeben), oder mit einem Löffel unterheben. Fein gehackte Schokolade unterrühren.

5. Nun als letztes das Kakaopulver-Stärkegemisch oder das Puddingpulver unter den Teig heben.

6. Den Teig in eine gut gefettete Spring- oder Tarteform füllen. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 – 25 Minuten backen.

7. Die Form nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, da der Kuchen direkt nach dem Backen noch relativ weich bzw. flüssig ist. Nach Belieben mit einem Guss verzieren.

Tipp:

Je bitterer die Schokolade, umso höher sollte man den Zuckeranteil ansetzen. D.h. bei 85%iger Schokolade sollte man gut 130 – 150 g Zucker verwenden, damit es nicht zu bitter ist.