

REZEPT FÜR TARTE AU CHOCOLAT



TARTE AU CHOCOLAT

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stücke | 55 Min. | + Zeit zum Abkühlen und Durchziehen

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Zartbitterschokolade
- 125 g Butter
- 6 Eier (M)
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 125 g Crème double (ersatzweise Schlagsahne)
- Fett und Paniermehl für die Form

Zum Bestäuben:

- etwas Puderzucker



8512

ZUBEREITUNG

315

Kcal

Pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

22

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Schokolade hacken. Butter würfeln. Zusammen über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen, glatt rühren und etwas abkühlen lassen.

2. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß knapp steif schlagen und beiseite stellen. Puderzucker sieben und mit Eigelb und Vanillemark dickcremig und hell aufschlagen. Crème double oder Sahne unterrühren. Abgekühlte Schokomasse nach und nach zufügen und unterschlagen. Eischnee in 3 Portionen unterheben.

3. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Im heißen Ofen 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche gerade fest ist. Tarte nicht zu lange backen, die Mitte soll noch etwas weich sein. Tarte aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann gut abgedeckt nach Belieben 1 Tag durchziehen lassen.

4. Tarte vor dem Servieren aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Dazu schmecken Schlagsahne oder Vanilleeis und frische Beeren im Sommer, exotische Früchte wie Mango und Ananas im Winter.