

TARTE AU CHOCOLAT



TARTE AU CHOCOLAT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stücke | 55 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

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

Zum Bestäuben:

- etwas Puderzucker



ZUBEREITUNG

315

Kcal

Stück

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. 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 vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30-35 Minuten backen](#), bis die Oberfläche gerade fest ist. Kuchen nicht zu lange backen, die Mitte soll noch etwas weich sein. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann [mit Alufolie gut abgedeckt](#) nach Belieben 1 Tag durchziehen lassen.

4. Kuchen vor dem Servieren aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmecken Schlagsahne oder Vanilleeis und frische Beeren.