

Rezepte Schokotarte

Zutaten

200 g Butter,
200g Zartbitterkuvertüre,
200g gemahlene Mandeln,
200g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Backpulver,
4 Eier

Zubereitung

1. In einer Schale über kochendem Wasser die Butter und die Kuvertüre schmelzen. und gut miteinander verrühren.
2. Backofen auf 160 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
3. Gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Eier und Backpulver vermischen.
4. Die Schoko-Buttermischung zur Mandelzuckermischung hinzugeben und mit dem Rührgerät gründlich verrühren.
5. Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Die Seiten mit Hilfe von Haushaltspapier oder Pinsel mit etwas Butter bestreichen, dann hält das Backpapier auch dort gut.
6. Nun den Teig in die fertig ausgekleidete Springform füllen und ca. 42 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
Bevor Ihr die Tarte aus dem Ofen nehmt, könnt Ihr mit einem Holzstäbchen testen, ob die Konsistenz der Tarte in Ordnung ist. Sie sollte nicht mehr flüssig , aber auch total durch sein.
7. Nun die Tarte aus dem Ofen nehmen und in der Springform auskühlen lassen.
8. Bevor Ihr die Tarte serviert noch mit Puderzucker bestauben.

Typ: Ihr könnt den Teig Eurer Tarte auch noch mit diversen Aromen verfeinern. Z.B. Orange oder Zimt?