



## Tarte au Chocolate

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

200 g Butter  
200 g Vollmilchschokolade oder zartbitter, egal, wie viel %  
100 g Schokolade, gehackt  
100 g Puderzucker  
4 Ei(er)  
1 Pck. Schokoladenpuddingpulver oder 2 EL Speisestärke und 2 EL Kakaopulver  
½ TL Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
evtl. Kuchenglasur  
Fett für die Form

bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 Minuten backen.

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:

Wer mag, kann anstatt der 100 g gehackter Schokolade auch schokolierte Kaffeebohnen oder gehackte Nüsse verwenden. Man sollte die Schokolade verwenden, die man mag. 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. Wer es bitter mag, kann es aber auch bei 100 g Zucker belassen.

### ZUBEREITUNG

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

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

Eier, Vanillezucker, Salz und Zucker hell-cremig schlagen. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse hinzugeben und kurz weiter schlagen (am besten langsam dazugeben), oder mit einem Löffel unterheben. Fein gehackte Schokolade unterrühren. Nun als letztes das Kakaopulver-Stärkegemisch oder das Puddingpulver unter den Teig heben.

Den Teig in eine gut gefettete Spring- oder Tarteform füllen. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und