

Tarte au chocolat



Das brauchst du:

200 g Butter
250 g Zartbitterschokolade
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2-3 Esslöffel Dinkelmehl
4 Eier
Früchte der Saison oder TK-Früchte

So machst du's richtig:

- 1.) Mache ein Wasserbad (oder alternativ einen Simmertopf) zurecht und schmelze darin die Butter und die Schokolade. Immer umrühren und nur so lange am Herd lassen, bis die Masse geschmolzen ist.
- 2.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 3.) Gib den Puderzucker dazu und rühre kräftig (aber nicht mehr am Herd)
- 4.) Gib den Vanillezucker und das Dinkelmehl dazu und rühre nochmals kräftig, so dass keine Klümpchen entstehen.
- 5.) Gib nun nach und nach die Eier dazu und rühre wieder immer kräftig.
- 6.) Gib das Ganze in eine bemehlte und bebutterte Form (alternativ eine Form mit rundem Backpapier auslegen, dann musst du nicht mehlen und buttern). und lass es 25 Minuten im Ofen backen.
- 7.) Nimm die Tarte aus dem Ofen, entferne das Backpapier und gib die Früchte darauf.
- 8.) Verziere mit Blumen und/oder Puderzucker.