

Rezept

## Schnelle Erdbeertarte

Ein Rezept von Schnelle Erdbeertarte, am 20.04.2024

### Zutaten

<b>250 g</b> Erdbeeren	<b>100 g</b> Butter
<b>300 g</b> Schokokekse	<b>200 g</b> Vollmilchschokolade
<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	<b>150 g</b> Sahne

#### Außerdem:

**kleine** eckige Backform (20 × 20 cm)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zum Vernaschen: 6 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal, 51 g F, 9 g EW, 57 g KH

### Zubereitung

1. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen, entkelchen und halbieren. Die Erdbeeren beiseitestellen.

---

2. Für den Tarteboden die Butter in der Mikrowelle oder einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Schokoladenkekse in der Küchenmaschine fein zerkleinern und mit der Butter mischen. Die Mischung in die Backform drücken, sodass ein fester, glatter Boden entsteht.

---

3. Beide Schoko-Sorten grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Nach ca. 5 Min. mit dem Schneebesen rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Schokomischung auf den Kuchenboden gießen und glatt streichen. Die beiseitegestellten Erdbeeren darauf verteilen. Die Erdbeertarte vor dem Servieren 10-15 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen.