

Rezept

Schokoladentarte

Ein Rezept von Schokoladentarte, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

150 g	Mehl	20 g	Kakaopulver
1 Msp.	Backpulver	80 g	weiche Butter
40 g	Zucker	1	Ei (M)

FÜR DIE FÜLLUNG:

180 g	Bitterschokolade (mind. 60 %)	35 g	weiche Butter
120 g	Zucker 1 P	rise	Zimtpulver
3	Eigelb	45 g	Mehl

AUSSERDEM:

Butter für die Form 150 g Hülsenfrüchte
3 EL Pistazienkerne 1 EL Puderzucker

essbare Blüten für die Deko (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 11 × 35 cm (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

- 1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Tarteform mit Butter einfetten. Für den Mürbeteig das Mehl, Kakao- und Backpulver in eine Schüssel sieben und mischen. Die Butter in Stückchen, Zucker und Ei hinzufügen und alles zügig mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem homogenen Teig kneten.
- 2. Den Teig mit den Händen gleichmäßig auf dem Boden und am Rand der Form verteilen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und großzügig mit Backpapier belegen. Die Hülsenfrüchte auf dem Backpapier verteilen. Den Teigboden im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. blindbacken.
- 3. Inzwischen für die Füllung die Schokolade in eine Metallschüssel bröckeln und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Butter, Zucker und Zimtpulver mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Nacheinander die Eigelbe dazugeben und unterschlagen. Die flüssige Schokolade und das Mehl hinzufügen und beides unter die Eier-Zucker-Masse ziehen.
- 4. Teigboden aus dem Ofen nehmen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Die Füllung auf den Tarteboden geben und gleichmäßig verteilen. Im Ofen (Mitte) weitere 20 Min. backen, bis die Schokoladenmasse gar ist. Pistazienkerne hacken. Tarte herausnehmen, mit Pistazien, Puderzucker und nach Belieben mit Blüten garniert servieren.