

Rezept

Schokoladentarte mit Himbeersauce

Ein Rezept von Schokoladentarte mit Himbeersauce, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Butter	6 Eier
400 g Blockschokolade Butter zum Fetten	250 g Zucker etwas Puderzucker zum Bestreuen
250 g TK-Himbeeren	2 EL Zucker
6 cl Himbeergeist oder Obstler	Spring- oder Tarteform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Eine Metallschüssel über einen großen Topf mit heißem Wasser stellen. Die Butter mit der Schokolade in der Schüssel bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokoladenbutter vorsichtig darunterrühren. Eine Tarteform einfetten. Die Masse daraufgeben und im Ofen (mittlere Schiene) 20-25 Min. backen.
4. Himbeeren, Zucker und Himbeergeist bei niedriger Hitze leicht kochen, gelegentlich umrühren, bis die Sauce sämig ist. Vom Herd nehmen und kalt stellen.
5. Die Tarte etwas auskühlen lassen, in Stücke schneiden, Puderzucker darüberstreuen und mit Himbeersauce servieren.