



TARTE AU CHOCOLAT

Saftige französische Schokoladentarte

Rezept-Nr. 01-11



Rezept (2 Tartes Ø 26cm)

500 g	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana 60/40/39 FEHMARN	Art. Nr. 727
	oder	
	Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre 60/40/40 TRAVEMÜNDE	Art. Nr. 750
500 g	Butter	
600 g	Zucker	
600 g	Vollei	
50 g	Weizenmehl (Type 550)	

Herstellung

Schokoladenkuvertüre und Butter zusammen schmelzen. Zucker zugeben und verrühren. Die Schokoladenmischung auf weniger als 40 °C abkühlen lassen, dann die Eier langsam und unter ständigem Rühren zugeben.

Zuletzt das Mehl hinzufügen und die Masse sehr gut glattrühren. Die Masse in mit Backpapier eingeschlagene Ringe füllen und backen.

Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten