



Tarte au Chocolat

Saftige französische Schokoladentarte (2 Tartes Ø 26 cm)

**500 g Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana
FEHMARN Art.-Nr. 727**

oder

**Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre
TRAVEMÜNDE Art.-Nr. 750**

500 g Butter
600 g Zucker
600 g Vollei
50 g Weizenmehl (Type 550)



Für eine glutenfreie Variante können Sie die
50 g Weizenmehl gegen 50 g Maisstärke
austauschen.

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 langsam
glattrühren. Die Masse in die mit Backpapier einge-
schlagenen Ringe füllen und backen.

**Backen: Ober-/Unterhitze 190 – 200°C
Backzeit: ca. 25 Min.**



einfach

Rezept-Nr. 01-11

www.lubeca-marzipan.de/rezepte