

Zutaten

- 125 g Zartbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 40 g Mehl
- 1 Prise Salz

Backen, Dessert

Schokoladen-Tarte

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für eine Schokoladen-Tarte. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers! Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Kuvertüre und Butter in einem kleinen Topf auf schwacher Hitze schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Eier, Eigelb, Salz und Zucker in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Mehl sieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und glatt verstreichen. Im Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 8 Minuten backen.