

Tarte au Chocolat

Zutaten:

(für eine mittlere Springform; doppelte Menge für ein großes rechteckiges Backblech)

200 g Butter
200 g Bitterschokolade (70 %)
100 g Puderzucker
4 Eier
2 EL (25 g) Speisestärke
2 EL (25 g) Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
Fett / Backpapier



Zubereitung:

Den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Kakaopulver, Speisestärke, Backpulver und Zimt mischen.

Eier, Puderzucker, Vanillezucker und Salz hell-cremig schlagen (dauert ein paar Minuten). Die Butter-Schokoladen-Masse langsam dazugeben und vorsichtigiterrühren. Kakao-Stärke-Gemisch unterheben.

Den Teig in eine gefettete (oder mit Backpapier ausgelegte) Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. (20)-25 min backen.

Gutes Gelingen!