

Tarte au Chocolat



Gesamtzeit
50 Minuten



Schwierigkeit
Einfach

Energie 300 kcal Eiweiß 4.38 g
Fett 22.2 g Kohlenhydrate 22.2 g



ErnährWert

Zubereitung

1 Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Butter und Schokolade in Stücke teilen und in einer Schüssel im Wasserbad langsam schmelzen lassen.

3 Du brauchst
Schneebesen

Puderzucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen unter die Schokoladenmasse heben. Das Mehl hinzufügen und zu einer klümpchenfreien Masse verrühren. Die Eier unterheben und den Teig in eine mit Butter gefettete Tarteform gießen.

4 Etwa 20 bis 25 Minuten backen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker oder Beeren garnieren.

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter
250 g Zartbitterschokolade
100 g Puderzucker
1 Packung(en) Bourbonvanillezucker
2 EL Dinkelmehl
4 Eier (Größe M)

Utensilien

Schneebesen



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)

□



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)