

Tarte au Chocolat

Zutaten:

200g Butter

200g dunkle Schokolade

100g dunkle Schokolade (gehackt)

4 Eier

1Pck. Schokopudding

- Am besten den dunklen mit Raspeln

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz



Backinformation:

180°C - Umluft - 20 bis 25 Minuten

Zubereitung:

Die Butter und 200g Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Etwas abkühlen lassen. Währenddessen die Eier, den Vanillezucker, das Salz und den Zucker cremig schlagen. Nun vorsichtig die Schoko-Buttermasse unterrühren. Die fein gehackte Schokolade unterheben. Zuletzt das Puddingpulver einrühren. Eine Tarteform (eine Springform geht auch) fetten und die Teigmasse gleichmäßig darin verteilen. Etwa 20-25 Minuten backen.

Wer mag kann die Tarte mit einem Schokoüberzug garnieren. Dazu einfach weitere Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Erst servieren, wenn der Guss wieder hart geworden ist (nicht im Kühlschrank).