Tarte au Chocolat



Ein Traum für Fans dunkler Schokolade!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

- 200 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade (74 % Kakaoanteil)
- 200 g Puderzucker
- 1/2 TL Vanille-Extrakt (oder gemahlene Vanille)
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vor.
2. Lege den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier aus und fette den Rand einf.. Ihr könnt auch eine 20-er Form nehmen, dann wird der Kuchen höher.
3. Schneide Schokolade und Butter in Stücke und schmelze beides zusammen über dem heißen Wasserbad. Fülle danach die flüssige Mischung in eine Schüssel und rühre den Puderzucker sowie die Vanille gründlich unter.
4. Rühre die Eier einzeln unter.
5. Gebe das Mehl dazu und rühre den Teig nur so lange bis alle Klümpchen verschwunden sind.
6. Fülle den flüssigen Teig in die Form und backe den Kuchen in der Ofenmitte für 20- 25 Minuten. Die Masse sollte in der Mitte noch leicht „wabbelig“ sein.
7. Löse und entferne nach dem Backen die Form. Die Tarte au Chocolat samt Backpapier auf einem Kuchengitter abkühlen lassen (lauwarm schmeckt sie aber auch unfassbar lecker!).
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.