

Schokoladentarte

Eine Schokotarte für echte Schokoladen-Fans: Der knusprige Mürbeteigboden und die cremige Füllung mit Schokolade und Sahne machen sie einfach perfekt.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm)
oder:**

Für die Springform (Ø 28 cm):
Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
80 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Eigelb (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Schokoladenfüllung:

400 g Schlagsahne
300 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker
50 g Zucker
50 g Butter
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreuen:

1 EL Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich eine Schokoladentarte mit Mürbeteigboden?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Mürbeteiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Mürbeteig zu einer Rolle formen. Teigrolle als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.



3 Schokoladenfüllung zubereiten:

Sahne in einem Topf erhitzen. Kuvertüre grob hacken und unter Rühren mit einem Schneebesen in der Sahne schmelzen. Kuvertüre-Sahne vom Herd nehmen. Vanille-Zucker, Zucker und Butter unterrühren. Ei und Eiweiß mit dem Schneebesen glatt unter die Creme rühren. Schokoladenfüllung auf den Mürbeteig gießen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Rand der Schokoladentarte lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Bestreuen:

Die Schokoladentarte vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

