

Schokoladentarte

Ein sahniger Schokoladenkuchen zur Kaffezeit

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl

80 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Eigelb (Größe M)

150 g weiche Butter oder

Margarine

Belag:

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 (der Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreuen:

1 EL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

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 Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig 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 **Belag:**

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

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Minuten

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

④ **Bestreuen:**

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.