

Schokotarte nach Art der Azteken

Ein cremiger Kuchen für Schokoladen-Liebhaber

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Für die Pieform (Ø 28 cm): Fett

Knetteig:

175 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Kakao
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 EL Ahornsirup
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter

Füllung:

350 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
3 Be. Dr. Oetker Crème double
1 Zimtstange
2 EL Ahornsirup
etwa 1 TL Chilipulver
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

Quiche- oder Pieform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form zu einem Boden und einem Rand andrücken und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

Den Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Füllung:

Etwa 50 g Kuvertüre zu Spänen hobeln und beiseitestellen. Übrige Kuvertüre grob zerkleinern. Crème double, Zimtstange, Ahornsirup, Chili und Vanille-Zucker in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Sollte sich die Masse trennen, alles kräftig mit einem Schneebesen aufschlagen. Zimtstange entfernen. Die Masse auf dem erkalteten Boden verteilen und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren die Schokospäne dekorativ auf der Tarte verteilen.

