

Schwedische Schokoladentarte

Eine unglaublich saftige Schokotarte mit einer feinen Kaffee-Note, ganz einfach zu backen und himmlisch lecker.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
250 g sehr weiche Butter
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
1 TL Instant-Kaffeepulver
125 g Weizenmehl

Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne
500 g Dr. Oetker Rote Grütze

Wie backe ich eine saftige Schokoladentarte?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C



2 Rührteig zubereiten:

Eiweiß und Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb einzeln unterrühren. Kaffeepulver und geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Mehl kurz unterarbeiten und dann den Eischnee unterheben. Den Rührteig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 32 Min.

- 3** Die Schokolante auf einen Kuchenrost stellen und in der Springform etwas abkühlen lassen, dann die Form lösen und entfernen.
- 4** Sahne steif schlagen. Zusammen mit der Roten Grütze zur warmen Schokoladentarte, nach Wunsch mit Puderzucker bestreut, servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schokoladentarte kann eingefroren werden bzw. max. 1 Tag im Voraus zubereitet werden.

