ZUTATEN

KEKSBODEN:
180g Vollkorn Butterkekse
100g Butter

SCHOKOTARTE:
200g Vollmilchschokolade
200g Butter
50g Zucker
1 EL Backkakao
4 Eier
3 EL Mehl
1 EL Puderzucker

BAISER:
2 Eier
40g Zucker

SCHOKOTARTE MIT KEKSBODEN & BAISER

REZEPT FÜR: 16 PERSONEN
DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN

1. Ofen auf 180 ° Grad vorheizen.

2. Butter schmelzen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, Luft heraus lassen, Tüte verschließen und die Kekse mit einem Glas oder einem Nudelholz in feine Krümel zerstoßen. Anschließend in einer Schüssel mit geschmolzener Butter vermischen. Springformboden mit Backpapier auslegen, den Springformrand bebuttern und bemehlen. Springform wieder zusammensetzen und die Butterkeks-Masse auf den Boden geben und festdrücken. Boden für 10 Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen.

3. Für die Schokoladenschicht Butter in einem Topf schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, Schokolade in der warmen Butter schmelzen, Zucker und Backkakao zufügen und alles gut verrühren. Anschließend 1 Stunde im Kühlschrank kühl werden lassen.

4. Eier und Mehl zu der Schokomasse geben und mit einem Rührgerät aufschlagen. Schokomasse auf den abgekühlten Boden geben und im Ofen bei 180 ° Grad 15 Minuten backen. Der Rand sollte gar und die Mitte noch weich sein. Anschließend den Kuchen gut abkühlen lassen.

5. Kurz vor dem Servieren die Baisermasse herstellen. Dafür das Eiweiß mit dem Zucker kurz in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe erwärmen, sodass sich der Zucker auflöst. Anschließend das Eiweißgemisch mit einem Handrührgerät steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Kleine Tupfer auf die Tarte geben und die Ränder ebenfalls mit der Baisermasse einstreichen. Mit einem Mini Flambiergerät (gibt es ab 10,- €) vorsichtig die Baisertupfer anbräunen und alles mit etwas Puderzucker bestreuen.

NOTIZEN