Tarte au chocolat

Samtig weich, intensiv schokoladig und zart schmelzend – Tarte au chocolate ist die Königin der Schokoladenkuchen. Mit ihrem puren Schokoladengeschmack zieht sie dich in ihren Bann, verführt mit ihren feinen Aromen und lässt dich nicht mehr los. Lass dich von dieser köstlichen Schokoladentarte in den Himmel der französischen Küche heben und genieße diesen Traum aus dunkler Schokolade.



Tarte au chocolate | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (1 Kuchen | 8 Kuchenstücke): 200 Gramm Zartbitter-Schokolade | 200 Gramm Butter | 100 Gramm Zucker | 4 Eier | 2 Esslöffel Mehl | 50 Gramm schwach entöltes Kakaopulver | 1 Prise Salz | Tarte-Form



Tarte au chocolate | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (60 Minuten): 1. Backofen auf 180° C vorheizen. 2. Butter schmelzen und bei Seite stellen. 4. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. 5. Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. 6. Butter und Schokolade untermengen. 7. Mehl hinzugeben. 8. Masse in eine gefettete Tarte-Form geben. 9. Tarte 25 Minuten backen. 10. Zehn Minuten im Ofen auskühlen lassen, dann 10 Minuten außerhalb des Ofens. Tarte vorsichtig stürzen. 11. Tarte mit Kakaopulver bestäuben.

Jetzt mehr Kuchen & Torten Rezepte oder alle französischen Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 488 Kalorien | 36,6 Gramm Fett | 26,9 Gramm Kohlenhydrate | 10,3 Gramm Eiweiß