



„Schokoladentarte“

Durchmesser 26cm

Zutaten:

200 g	Butter
200 g	Vollmilchschokolade oder zartbitter, egal, wie viel %
100 g	Schokolade, gehackt
100 g	Puderzucker
4	Ei(er)
1 Pck.	Schokoladenpuddingpulver oder 2 EL Speisestärke und 2 EL Kakaopulver
1/2 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
evtl.	Kuchenglasur
	Fett für die Form

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Backzeit:** ca. 30 Min.

Butter und Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Kakaopulver, Speisestärke sowie Backpulver mischen.

Eier, Vanillezucker, Salz und Zucker hell-cremig schlagen. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse hinzugeben und kurz weiter schlagen (am besten langsam dazugeben), oder mit einem Löffel unterheben. Fein gehackte Schokolade unterrühren.

Nun als letztes das Kakaopulver-Stärkegemisch oder das Puddingpulver unter den Teig heben.

Den Teig in eine gut gefettete Spring- oder Tarteform füllen. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 Minuten backen.

Die Form nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, da der Kuchen direkt nach dem Backen noch relativ weich bzw. flüssig ist.