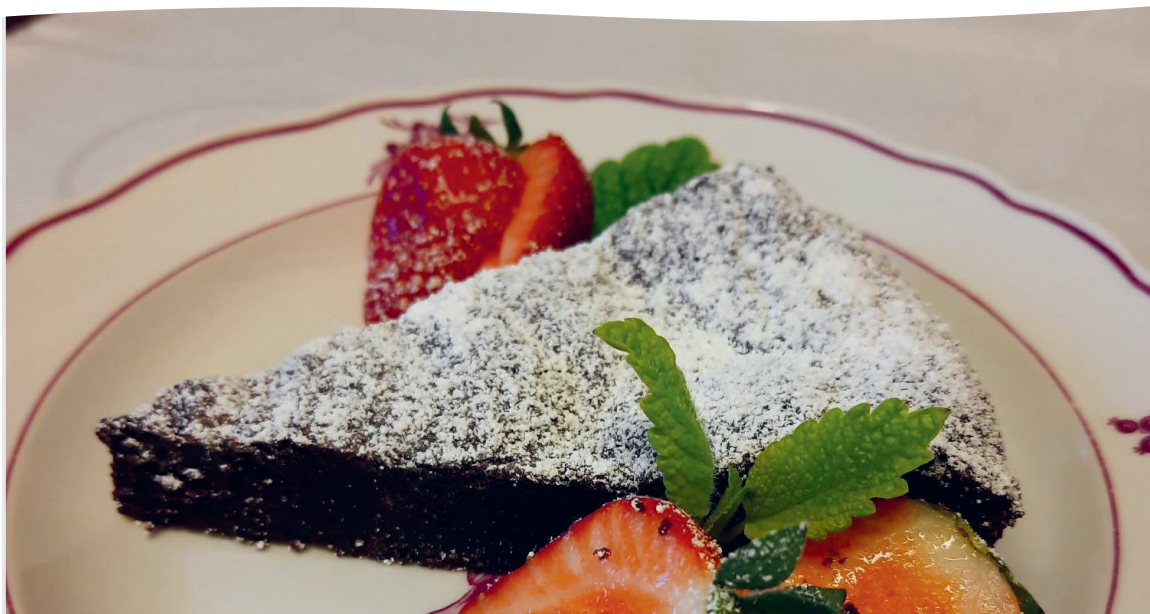


# *Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*



## **TARTE AU CHOCOLAT**

von Sinem Taşan-Funke





**FRISCHER  
WIND  
FÜR  
SÜD  
BERLIN**

[tasan-funke.de](http://tasan-funke.de)

*Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*

## Tarte au Chocolat von Sinem Taşan-Funke



### Zutaten

- 200 g Butter
- 200 g Blockschokolade (Zartbitter)
- 100 g Vollmilchschokolade (gehackt)
- 100 g Puderzucker
- 4 Eier
- 2 EL Kakaopulver (ungesüßt)
- 2 EL Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

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. Fein gehackte Schokolade untermischen. Nun als letztes das Kakaopulver-Stärkegemisch 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 Minuten backen.

Die Form nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und den Kuchen in der Form abkühlen lassen, da der Kuchen direkt nach dem Backen noch relativ weich bzw. flüssig ist. Nach Belieben mit einem Guss verzieren.

**Guten Appetit!**