



Tarte Au Chocolat

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

120 g Butter

125 g Zartbitterschokolade, zartbitter

4 Ei(er), getrennt

120 g Zucker

100 g Mandel(n), gemahlen

1 EL Speisestärke

NÄHRWERT

Calories: 3017 kcal

Serving Size: 1

geben und vorsichtig unterheben. Die Speisestärke auf den Teig sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Springform füllen und 20 - 30 Minuten bei 200° (Ober-/Unterhitze) backen. Am besten nach 15 Minuten Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders ist!

Innen soll der Kuchen noch etwas weich sein (aber es darf nichts am Stäbchen kleben bleiben). Außen bekommt er eine zarte Kruste. Der Kuchen bleibt dünn.

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (26er) mit Butter einfetten und in den Kühlschrank stellen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße sehr steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Butter im Wasserbad schmelzen, aber nicht ganz flüssig werden lassen. Ständig rühren, damit sie nicht anbrennt.

Die Schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und die Mandeln dazugeben. Die weiche Butter und die abgekühlte, flüssige Schokolade zum Teig geben und unterrühren. Den Eischnee darüber