

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schokoladen-Tarte

100 g Zartbitter-Schokolade
125 g Butter
40 g Walnusskerne
3 Eier
70 g Zucker
40 g gemahlene Mandeln
Salz

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

Schokolade fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Butter schmelzen und ebenfalls abkühlen lassen. Walnüsse mahlen oder sehr fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Eine Herz- oder Springform (Ø 22 cm) fetten und dünn mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers dickcremig rühren. Die abgekühlte Butter unterrühren. Geschmolzene Schokolade, Walnüsse und Mandeln mischen und dann zur Ei-Zucker-Mischung geben. Vorsichtig unterrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in die vorbereitete Form füllen und 50-55 Minuten im Ofen backen. Nach etwa 30 Minuten mit Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Schokoladen-Tarte aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Die abgekühlte Tarte vor dem Servieren mit dem Tortenfoto schmücken und die Überraschung