



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

TARTE AU CHOCOLAT

Oh lala: diese typisch französische Schokoladen-Tarte ist der Traum aller Schokoloholics. Saftig, intensiv schokoladig und unbeschreiblich gut!



Zubereitung

1. Für den Teig Butter mit Diamant Brauner Zucker cremig verrühren. Dann Ei und Salz untermengen, anschließend Mehl, Kakao und Mandeln untermengen und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 5 mm dick ausrollen, eine Springform (26 cm Ø) damit auslegen, einen kleinen Rand hochziehen und Boden mit einer Gabel einige Male einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Erbsen beschweren.

3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten blindbacken.

4. Währenddessen für den Belag Schokolade hacken und mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Crème fraîche untermengen und etwas abkühlen lassen. Eier, Eigelb, Diamant Brauner Zucker und Salz verquirlen, dann mit der Schokoladenmasse glattrühren.

5. Boden aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Erbsen entfernen und Temperatur auf Ober-/Unterhitze 140 °C (Umluft 120 °C) herunterschalten.

6. Füllung auf dem Boden verteilen und weitere 25–30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

7. Mit Schokoladenraspeln dekorieren.

Zutaten

Für den Teig:

140 g	weiche Butter (oder Margarine)
100 g	Diamant Brauner Zucker
1	Ei (Größe M)
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
20 g	echter Kakao (gesiebt)
25 g	gemahlene Mandeln
500 g	trockene Erbsen zum Blindbacken

Für den Belag:

300 g	Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)
80 g	Butter
150 g	Crème fraîche
3	Eier (Größe M)
3	Eigelb
40 g	Diamant Brauner Zucker
1 Prise	Salz

Zum Dekorieren:

Schokoladenraspel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.