



Schokoladentarte

8-12 Portionen

170 g Schokolade 70%
80 g Butter
4 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
30 g gemahlene Mandeln
Butter für die Form

- Schokolade in Stücke brechen
- Springform mit Butter fetten und mit Backpapier auslegen
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen

Eier, Zucker und Salz mit dem Handmixer zu einer schaumigen Creme verrühren. Die Schokolade zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Schokoladen-Butter etwas abkühlen lassen, zur Eicreme geben und mit dem Schneebesen unterziehen. Mandelmehl unterheben. Teig in die vorbereitete Form geben und 15-20 Min. backen. Die Oberfläche soll sich fest, aber elastisch anfühlen.

Zur Dekoration eignen sich Puderzucker, Kakao, Physalis, Pistazienkerne...