



www.metzgerei-schneider.at

Schokoladentarte (20 cm)

ZUTATEN:

200 g gute Zartbitterschokolade
(70 % Kakaoanteil)

150 g Butter

150 g Zucker

4 Eier

2 EL Mehl

1 Prise Salz

Schokoladenspäne

VORGANG:

Schokolade in kleine Stücke hacken

Schokolade, Butter und 50 g Zucker über
einem heißen Wasserbad verrühren

Eier trennen

Eigelbe und das Mehl nacheinander unter
die flüssige Schokoladenmischung rühren

Eiweiß und Salz mit dem Rührgerät steif
schlagen, dabei den restlichen Zucker
einrieseln lassen

Eischnee unter die Schokoladenmasse
heben

Masse in eine ausgebutterte Tarteform
füllen

Ofen vorheizen

Bei 160 Grad C. 35 bis 40 Minuten auf
der mittleren Einschubleiste backen

auskühlen lassen, mit Schokospänen
garnieren

Beilagen: Nussorbet

Wein: LAMBRUSCO GRASPAROSSA (Bocciolo –Medici Ermete)