



Unser Bestes für Ihre Familie

Schokoladen-Tarte

TM 31 - 30 Stücke

200 g	dunkle Kuvertüre, in Stücken
200 g	Butter, in Stücken
200 g	Zucker
6	Eier

- Kuvertüre in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
- Butter zugeben, **3 Min./50°/Stufe 2** schmelzen und umfüllen. (Mixtopf braucht nicht gespült zu werden.)
- Zucker und Eier in den Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 5** schaumig schlagen.
- Geschmolzene Kuvertüre zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen.
- Boden einer eckigen oder runden Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier belegen und Schoko-Mischung einfüllen.
- Im vorgeheizten Backofen backen.
- Leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und in 4 x 4 cm große Würfel schneiden.

Backtemperatur: 160°C

Backzeit: 30 Min.

