

Tarte au Chocolat

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Mehl
100 g Butter, weich
50 g Zucker
2 EL Kakaopulver
Salz
Linsen zum „Blindbacken“

Für die Füllung:

100 g Kuvertüre, dunkel
150 ml Milch
65 g Zucker
1 EL Kakaopulver
1 Vanilleschote
2 EL Cognac
3 Eier
50 ml Sahne



Zubereitung:

- Aus allen Zutaten für den Teig rasch einen Mürbteig herstellen, in Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Den geruhten Teig dünn auswellen, in eine vorbereitete Form auslegen und bei 200°C 15 Minuten „blind“ backen.
- In der Zwischenzeit für die Füllung die Milch, Zucker, Kakaopulver, Sahne, Cognac und die ausgeschabte Vanilleschote erhitzen, die kleingeschnittene Kuvertüre dazugeben und darin auflösen.
- Anschließend in die heiße Schokoladenmasse die Eier einrühren.
- Die fertige Füllung auf den vorgebackenen Boden verteilen und die Tarte weitere 20 bis 25 Minuten bei 180°C backen.