




Himmlische Schokoladentarte

Zart, süß und unglaublich lecker – so schmeckt die Schokoladentarte (sprich: Schokoladentart), die Conni gerne für Phillip backt. Das Rezept stammt von Connis Mutter, die es vor vielen Jahren von der Großmutter ihrer französischen Austauschschülerin bekommen hat. Es ist ein ganz besonderes Rezept für ganz besondere Menschen. Damit ist es genau richtig für Phillip, findet Conni. Denn Verliebtheit geht durch den Magen!

 2 Stunden 15 Minuten

 Mittel

 1Kuchen

Zutaten

140 Gramm	Butter
150 Gramm	Schokolade zum Kochen, mit 70 % Kakaanteil
8 Esslöffel	Kakaopulver
1 Prise	Salz
4	Eier
200 Gramm	Zucker
3 Esslöffel	Ahornsirup
3 gehäufte Esslöffel	Crème fraîche

Das brauchst du noch

Frischhaltefolie
Eine Springform oder eine flache Tarteform
Eine Edelstahlschüssel
Noch eine Schüssel

Schritte

- 1** Zuerst musst Du einen Mürbeteig machen, kaltstellen und vorbacken. Das geht so:
Verknete alle Zutaten für den Teig zu einer Teigkugel, wickle sie in Frischhaltefolie ein und lege sie für eine Stunde in den Kühlschrank. Erschrick nicht, wenn der Teig ziemlich krümelig wird und immer wieder auseinanderbricht. Das ist bei Mürbeteig ganz normal. Eine Kugel bekommt man aber trotzdem irgendwann aus dem Teig geformt.
- 2** Fette eine Springform oder eine flache Tarteform mit Butter ein und nimm den Teig aus dem Kühlschrank. Schneide den Teig in mehrere dünne Scheiben und lege den Boden und den Rand der Kuchenform mit ihnen aus, wie bei einem Puzzle. Drück alle Teigstücke so zusammen, dass Du eine durchgehende Fläche erhältst, die den gesamten Boden und mindestens drei Zentimeter vom Rand der Form bedeckt.
- 3** Stich mit einer Gabel mehrmals in den Teig und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ungefähr 12 Minuten vor. Lass ihn gut abkühlen.
- 4** Gib die Butter, die in Stücke gebrochene Schokolade und das Salz in eine Edelstahlschüssel und siebe das Kakaopulver durch ein sehr feines Sieb darüber.
- 5** Lass die Zutaten über einem Topf mit köchelndem Wasser langsam schmelzen. Das darf nicht zu schnell gehen und das Wasser darf auch nicht zu stark kochen, sonst wird die Schokolade nicht flüssig, sondern ein klebriger Klumpen, aus dem man keinen Kuchen mehr backen kann. Pass gut auf, dass Du Dich nicht an dem heißen Wasser verbrennst und lass Dir beim ersten Mal unbedingt von einem Erwachsenen helfen. Rühre beim Schmelzen der Zutaten gelegentlich um.
- 6** In einer anderen Schüssel schlägst Du den Zucker und die Eier schaumig und gibst dann den Sirup und die Crème fraîche dazu. Vermische die Schokoladenmischung mit dieser Masse und schabe dabei möglichst wirklich alles aus der Schüssel mit der Schokomischung heraus.
- 7** Vermische alles gut und fülle die Masse dann auf den Teigboden.
- 8** Backe die Schokoladentarte im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad ungefähr 40-45 Minuten. Nach dem Backen muss Dein Kuchen mindestens 45 Minuten abkühlen. Dabei bilden sich Risse in der Kruste, weil die Füllung sich zusammenzieht. Erschrick also nicht, wenn das passiert, das ist vollkommen richtig so.