

SCHOGGI-TARTE

Zutaten: (Springform 26 cm Durchmesser):

200 g dunkle Schokolade (mind. 50 %)

180 g Butter in Stücken

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 TL Vanillepaste

5 Eier

1 EL Mehl (15 g)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und bemehlen.
3. Die Schokolade **5 Sekunden / Stufe 8** hacken.
4. Butter zugeben und **3 Minuten / 40° / Stufe 2** schmelzen.
5. Salz, Zucker und Vanillepaste zugeben und **10 Sekunden / Stufe 4** mischen.
6. Den **Wähler auf Stufe 4 drehen**. Nun nacheinander die Eier durch die Deckelöffnung zugeben, insgesamt **1 Minute mischen**.
7. Mehl zugeben und **10 Sekunden / Stufe 5** unterrühren.
8. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen.

Backen: Den Kuchen auf der untersten Rille des auf 180 ° vorgeheizten Ofens ca.25-30 Minuten backen. (Achtung das ist je nach Ofen unterschiedlich, der Kuchen wird sonst schnell dunkel.) In der Form auskühlen lassen & mit Puderzucker bestäuben.