**Rezept des Monats**

**Tarte au chocolat (1 Form)**

200 g Butter Backrohr auf 175°C vorheizen. Spring- oder Tarte-  
200 g Schokolade form gut einfetten.  
100 g gehackte Schokolade (oder Butter und Schokolade in einem Topf unter stän-  
Nüsse) digem Rühren schmelzen. Von der Herdplatte neh-  
100 g Staubzucker men und abkühlen lassen.  
4 Eier Eier, Vanillezucker, Salz und Staubzucker hell-  
2 EL Stärke (z.B. Maizena) cremig schlagen. Vorsichtig die Schokolade-Butter-  
2 EL Kakaopulver Masse hinzugeben (ganz langsam!) und kurz weiter   
½ TL Backpulver schlagen (oder mit einer Teigspachtel unterheben).  
1 P. Vanillezucker Fein gehackte Schokolade (oder Nüsse) unter-  
1 Prise Salz rühren.   
 Kakaopulver und Stärke mischen und unter den   
Garnitur: Teig heben. Teig in die vorbereitete Form füllen.  
1 B. Schlagobers Kuchen ca. 20-25 Minuten backen.  
1 P. Vanillezucker Form nach Ende der Backzeit aus dem Ofen   
 nehmen und abkühlen lassen, da der Kuchen direkt   
 nach dem Backen noch relativ weich/flüssig ist.  
 Mit Schlagoberstupfen garniert servieren.

**Guten Appetit!**