**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!**