

Schokotarte mit Vanilleeis

Zutaten:

20 dag	Butter
20 dag	Zartbitterschokolade
5 St.	Eier
20 dag	Feinkristallzucker
3 EL	Mehl
	Vanilleeis
	Staubzucker
	Himbeeren



Zubereitung:

- Backrohr auf 180°C vorheizen, eine Springform mit Backpapier auslegen
- Schokolade etwas zerkleinern
- zerkleinerte Schokolade und die Butter in eine Schüssel geben und vorsichtig im Wasserbad schmelzen
- Eier trennen
- Eiweiß mit dem Mixer zu Eischnee schlagen
- in einer weiteren Schüssel Eidotter mit Zucker cremig rühren
- die leicht abgekühlte Schoko-Butter-Masse zur Eidotter-Zucker-Creme geben
- alles mit dem Schneebesen vorsichtig vermengen
- Mehl unterheben und zum Schluss vorsichtig den Eischnee einarbeiten
- Masse in die Springform geben und für 25-30 Minuten backen
- die fertige Schokotarte etwas auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden
- mit Vanilleeis und frischen Himbeeren anrichten

Dunkle Schokolade

Manchmal muss man auch seiner Seele etwas Gutes tun und schlemmen. Dunkle Schokolade mit hohem Kakaoanteil wirkt sich positiv auf des Herz-Kreislaufsystem aus. Die wertvollen Antioxidantien haben eine zellschützende Funktion im Körper.



Das Gastronomie-Team der HLW Karnische Region wünscht Ihnen viel Freude beim Herstellen dieser Köstlichkeit und einen guten Appetit!