

## **Schokotarte für Leib und Seele**

Von Lisa D´Souza aus Münster

### **Zutaten:**

300 g dunkle Zartbitterschokolade  
250 g Butter  
6 Eier  
230g Rohrzucker  
3 EL Mehl Puderzucker oder Kakaopulver zum Bestreuen

### **Für die Backform:**

Etwas Butter  
Ein paar Löffel Rohrzucker

### **Zubereitung:**

Zunächst die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben, die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Beides im Wasserbad langsam schmelzen lassen und vermischen. Danach die Mischung ein wenig zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Anschließend die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und in einer weiteren Schüssel das Eigelb mit dem Rohrzucker 5 Minuten schaumig schlagen. Die Eigelbmischung wird nun unter die Schoko-Buttermischung rühren, danach das steif geschlagene Eiweiß zusammen mit dem Mehl unterheben.

Nun wird die Backform mit Butter ausgestrichen und mit ein paar Löffeln Rohrzucker ausgestreut. Jetzt kommt die Tartemasse in die Backform. Ab damit in den auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen, gebacken wird die für 25 Minuten.

Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker oder wahlweise auch Kakaopulver bestäuben.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**