



## Schokoladentarte mit Baiserhaube

### Zutaten

Für eine Springform mit Ø 24 cm

#### Für den Teig:

225 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
200 g Butter  
200 g Zucker  
3 große Eier, verquirlt  
1 TL Vanilleextrakt  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver

#### Für den Baiser:

100 g Puderzucker, gesiebt  
3 Eiweiß  
0.5 TL Weißweinessig

### So wird's gemacht

**01** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad bei niedriger Hitze schmelzen.

**02** In einer Schüssel den Zucker mit den Eiern verrühren und das Vanilleextrakt hinzufügen. Die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mischung dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zur flüssigen Masse geben, bis alles verrührt ist.

**03** Die Springform fetten, den Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Dann herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren.

**04** In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einem Handmixer steifschlagen. Während des Schlagens langsam den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und anschließend den Essig hinzufügen.

**05** Den Eischnee auf dem etwas abgekühlten Boden verteilen und diesen anschließend für weitere 30-40 Minuten backen lassen. Immer wieder kontrollieren, dass der Baiser nicht zu dunkel wird.