



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.