

# Schoko-Tarte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Schoko-Mürbteig:

160 g glattes Mehl  
20 g Backkakao  
50 g gesiebter Staubzucker  
90 g kalte Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)

### Zum Blindbacken:

500 g getrocknete Linsen

### Schoko-Royal-Füllung:

400 ml flüssiges Schlagobers  
350 g gehackte Zartbitterkuvertüre  
150 g Sauerrahm  
70 g Braunzucker  
2 Dotter (Größe M)  
1 Ei (Größe M)  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

### Zum Bestreuen:

Backkakao

## 1 Schoko-Mürbteig:

Mehl mit Kakao vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (36 cm Ø) ausrollen. Den Teig in eine befettete, bemehlte Tarteform (30 cm Ø) geben. Die Linsen zum Blindbacken auf dem Teig verteilen.

3 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und den Teig vorbacken.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

4 Die überkühlte Form schräg halten und die losen Linsen mit einem Löffel entfernen. Anhaftende Linsen lassen sich mit dem Löffel lösen.

## 5 Schoko-Royal-Füllung:

Die Zutaten der Reihe nach in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen; die Masse darf nicht kochen. Die erwärmte Masse auf den Mürbteig gießen.



**Dr. Oetker Österreich**

- 6 Die Form auf dem Rost in die Mitte des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze ca. 180 °C**

**Heißluft ca. 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

- 7 **Zum Bestreuen:**

Die Schoko-Tarte vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

