



Französische Schokoladentarte - ein Traum für Chocoholics:

Menge	Zutaten
250 gr	Butter geschmolzen
250 gr	Dunkle Schokolade / Kochschokolade min. 70% Kakao
200 gr	Zucker
5 Stk	Eier
2 EL	Mehl
1 Priesse	Fleur de Sel Salz
2 Packg	Bourbon-Vanillezucker
	Zitronen oder Orangenabrieb
	Puderzucker oder Kakao zum Bestäuben
	Springform 26cm
	Wasserbadschale
	Handmixer
	Backpinsel oder Backtrennspray
	Rührschüssel

Zubereitung:

1

Damit der Backofen heiß ist, wenn der Kuchen zum Backen hineingegeben wird, heize ihn jetzt schon auf 200°C vor.



2

Fette die Form mit etwas Butter ein, damit sich der Kuchen nach dem Backen gut aus der Form lösen lässt. Dazu nimmst du am besten einen Backpinsel. Die Springform mit Butter leicht fetten und darauf dünn Paniermehl verteilen.

3

Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Butter in Stückchen zugeben und unter Rühren alles gleichmäßig schmelzen lassen. Bei Seite legen und etwas abkühlen lassen.

4

In einer Rührschüssel Eier mit Zucker, Prise Salz und die 2 Packungen Vanillezucker einige Minuten cremig schlagen.

5

Die flüssige Schokolade unterrühren und das Mehl hinzugeben.
Zu einem glatten Teig gemeinsam mit den Zitronen Abrieb verrühren.
Den Teig in die Form füllen. Falls nötig glattstreichen.

6

Auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Umluft für etwa 25 Minuten backen.

Dann sollte er noch richtig saftig sein.

Wer ihn etwas trockener mag, sollte ihn eher 35 - 40 Minuten backen.

Wie immer ist dies etwas abhängig vom Backofen.

7

Den Kuchen anschließend abkühlen lassen, mit Puderzucker oder Kakao über eine Schablone bestäuben

(ich habe mir in diesem Fall etwas anders ausgeholfen)

und bei Bedarf mit Obst, wie z.B. Erdbeeren oder Himbeeren garnieren.

Wenn du eines meiner Rezepte ausprobierst, dann freue ich mich wahnsinnig über deine Rückmeldung – als Kommentar unter dem Rezept, per E-Mail (lucina@lucinaslife.com) oder zeige mir deine Fotos bei Instagram und Pinterest!

Verwende bitte den #lucinacucina oder #lucinaslife und verlinke mich auf dem Foto (@lucinaslife), damit ich es auf keinen Fall verpasse.

Wenn du das Bild in einer Story teilst, teile ich dieses Erlebnis gerne mit meiner Community!



Viel Spaß beim Nachmachen.



Lucina's Tipps:



Du kannst zum Formeinfetten einfach Backtrennspray verwenden – Ich verwende es sehr gerne, weil es schnell und effektiv ist. Man braucht bei einem Backtrennspray kein zusätzliches Mehl, um die Form zu bestäuben. Du kannst gerne den Kuchen mit etwas Schlagsahne oder z.B. einer Kugel Vanille-Eis servieren.

Die Tarte kann auch glutenfrei ohne Mehl gebacken werden. Sofern

du sie glutenfrei backen möchtest, verwende statt Mehl einfach (glutenfreie) Stärke. Ich habe die Tarte auch schon mit 2 EL gemahlenden Mandeln gebacken.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit !!*

Eure Lucina Cucina