

# Saftige Tarte au Chocolat



## Du brauchst:

- ♥ 300 g **myChoco Zartbitter**
- ♥ 100 g Puderzucker
- ♥ 200 g Butter
- ♥ 4 Eier
- ♥ ½ TL Backpulver
- ♥ 2 EL Speisestärke
- ♥ 1 TL Vanillezucker
- ♥ 2 EL Kakaopulver

## So geht's:

1. myChoco in Stücke brechen und zusammen mit der Butter schmelzen.
2. Kakaopulver, Speisestärke und Backpulver mischen.
3. In einer separaten Schüssel Eier, Vanillezucker, Salz und Zucker mit dem Handmixer zu einer hellgelben Masse schlagen.
4. Die Schokoladen-Buttermasse unter die Ei-Zucker-Masse heben.
5. Das Kakaopulver-Stärkegemisch unter den Teig heben.
6. 1 Tafel myChoco in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter den Teig heben.
7. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und bei 180 °C 15 Min. backen.
8. Die Tarte mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥