

Französische Schoko – Tarte

Zutaten	für den Teig	8 Personen	für die Deko
200 g	dunkle Schokolade (mind.52%)		100 g weiße Kuvertüre
200 g	Butter, zimmerwarm		Physalis
4	Eier Gr. M		Puderzucker, zum Bestäuben
150 g	Zucker		
80 g	Mehl		

Zubereitung

- Backofen auf 200°C = vorheizen. Eine Springform fetten und dünn mit Mehl ausstäuben oder die Form mit Backpapier auslegen.
- Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad (Schüssel darf das Wasser nicht berühren) schmelzen.
- Butter in Stücken zugeben und unter Rühren alles gleichmäßig schmelzen lassen.
- Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz verquirlen.
- Mehl darüber sieben und kurz unterrühren, dann Schoko -Butter -Masse zugeben und ebenfalls kurz unterrühren, so dass ein glatter Teig entsteht.
- Teig in der Form glatt streichen. Kuchen im heißen Backofen ca. 25 Minuten backen (der Kuchen sollte in der Mitte noch etwas feucht und weich sein).
- Schokokuchen herausnehmen, in der Form auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
- Kuchen aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

- Für die Dekoration weiße Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen.
- Physalishüllen vorsichtig öffnen und die Blättchen zurückstreifen, so dass die Früchte frei liegen.
- Früchte jeweils am Stielansatz festhalten und zur Hälfte in Schokolade tauchen. Schokofrüchte auf Backpapier setzen und fest werden lassen.
- Puderzucker in ein feines Sieb geben und den Kuchen damit bestäuben. Eventuell eine Schablone ausschneiden.
- Torte mit den getauchten Schokoladen Früchten anrichten.