

Schokotarte mit frischen Beeren

Zutaten

Tarte

200 g Dunkle Schokolade*
 5 Eier*
 220 g Zucker*
 1 EL Mehl, z.B. Dinkel Weißmehl*
 200 g Butter
 Frische Beeren
 optional Aufgeschlagene Sahne
 Frische Minzblätter

Ganache

100 g Dunkle Schokolade*
 80 g Sahne

Zubehör

Herz-Springform, z.B. Städter* (oder runde Springform, ca. 24 cm Durchmesser*)
 Backpapier | Schere | große Backschüssel* | Holzkochlöffel*
 langer Teigschaber* | Messbecher | Topf

* bei uns im **Mühlenladen** erhältlich

Zubereitung

1. Backofen auf 190° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. 200 g Butter und 200 g Schokolade in einem Topf schmelzen (mit dem Thermomix (TM): 90°C/3 Min./Stufe 2). Umfüllen und etwas abkühlen lassen.
3. 220 g Zucker zugeben und mit dem Holzlöffel unterrühren (TM: 10 Sek./Stufe 3)
4. 5 Eier in einen Messbecher schlagen. Nacheinander einzeln in die Masse geben und jedes Mal kräftig durchschlagen (TM: nach jedem Ei 2 Sek./Stufe 7)
5. 1 EL Mehl vorsichtig unterheben (TM: 30 Sek./Stufe 2).
6. Masse in die Form geben und bei 190° 22 Minuten backen. Abkühlen lassen.
7. Für die Ganache 80 g Sahne und 100 g dunkle Schokolade in Stücken schmelzen (TM: Schokolade 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel runterschieben. Sahne zugeben und 50°C/2 Min./Stufe 3 schmelzen.)
8. Ganache mit dem Teigschaber auf der Tarte verteilen und glattstreichen.
9. Tarte mit frischen Beeren und ggf. Minzblättern und Sahnetupfern verzieren.