



Schokotarte a la Sanja

Zutaten:

100 Gramm Vollmilchschokolade
150 Gramm Zartbitterschokolade
150 Gramm Zucker
250 Gramm Butter
5 Eier
1 EL Mehl

Zubereitung:

Schokolade und Butter
schmelzen. Zucker unterrühren
und die Masse abkühlen lassen.
- die ganzen Eier
(Zimmertemperatur) hinzugeben
und mit dem EL Mehl verrühren.
Achtung: Nur mit der Hand
(Schneebeesen) verrühren!

Die Tarte-Masse in eine
entsprechende Form füllen und
bei 170 Grad Ober/Unterhitze 17
– 20 Minuten backen. Die Dauer
ist vom Ofen abhängig.

