

Schokotarte mit Salzbrezeln

Zutaten:

450 g Schokolade

120 g Butter

55 g Zucker

4 Eier

2 TL Salz

Salzbrezeln

Zubereitung

1) Backpapier einmal in der Mitte falten. Dann nochmal in der Mitte, zu einem Viereck, falten. Das Viereck ein weiteres Mal nun zu einem Dreieck falten. Das Backpapier am offenen Ende abrunden und passend zuschneiden, damit die Tarte-Form gut ausgefüllt werden kann

2) Schokolade und Butter langsam schmelzen lassen. Am besten eignet sich ein Wasserbad

3) Die Eier trennen

4) Das Eiklar schaumig schlagen. Zucker nach und nach dazu geben

5) Eigelbe zusammen mit dem Salz unter die geschmolzene Schokolade mischen

6) Die Schokomasse unter den Eischnee heben

7) Die gesamte Masse in die Tarte-Form füllen und glatt streichen

8) Die Salzbrezeln drauf verteilen

7) Bei 160 °C, 25 - 30 Minuten backen lassen

8) Auskühlen lassen und genießen