

Mini-Tarte au chocolat

Für zwei Personen

Für die Tarte:

100 g Erdbeeren	50 g Zartbitterschokolade	1 Ei
60 g Butter	1/4 Pck. Puddingpulver (Schoko)	20 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker	50 g Kokosraspeln	1 Prise Salz

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

50 Gramm Butter und die Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen, von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Mit der übrigen Butter die Kuchenförmchen ausbuttern. Das Ei in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und dem Puderzucker cremig schlagen. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse langsam hinzugeben und kurz weiter schlagen. Abschließend das Puddingpulver unter den Teig heben, das Ganze in eine gefettete kleine Kuchenform füllen und für etwa 25 Minuten backen.

Die Kokosraspel kurz in einer Pfanne rösten. Die Erdbeeren waschen und auf einen Spieß aufspießen.

Die Tarte auf Tellern anrichten und mit dem Erdbeerspieß und den Kokosraspeln garniert servieren.

Valerie Hilser am 29. April 2015