

Schokoladentarte mit Verpoorten Eierlikör

Zutaten

300 g Schokolade, Zartbitter
150 g Butter
5 Eier Größe M
100 g Zucker
2 EL Mehl
1 Pkg Vanillezucker
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Mandeln, gehobelt



Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad mit der Butter schmelzen lassen. Eier trennen und das Eiweiß schaumig aufschlagen. Das Eigelb mit dem Zucker ebenso schaumig schlagen. 2 EL Mehl zufügen.

Jetzt das geschlagene Eiweiß darunter heben und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und zur Schokoladenmasse geben. Achtung, die Schokolade darf nicht mehr allzu heiß sein.

Alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen. Nach ca. 5 Minuten Backzeit die Mandelblättchen auf den Kuchen geben, damit diese nicht einsinken.

Die Tarte schmeckt am besten, wenn sie noch lauwarm ist.

[Link zum Rezept: Schokoladentarte mit Verpoorten Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de