

Truffles-Tarte mit Rahm und Früchten (für 2 Personen)

Zutaten:

200g dunkle Schokolade
100g Butter
3 EL Grand Marnier
4 Eier
75g Zucker
2 EL Mehl
0.5 dl Vollrahm
Früchte für Garnitur

Zubereitung:

Den Boden des Kuchenbleches (Durchmesser 28-30 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Schokolade, Butter und Grand Marnier im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker zusammen schaumig rühren bis das Ganze hell ist. Die kurz ausgekühlte Schokoladenmasse beifügen und darunterziehen, fleissig rühren. Nachher das Ganze sofort auf das vorbereitete Kuchenblech geben.

Backen:

Bei 150 °C auf der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen. Die noch sehr feuchte Torte mit dem Blech auf ein Gitter stürzen, etwas auskühlen lassen, dann das Blech entfernen und das Papier wegziehen. Man kann die Torte so lassen oder mit einer Form ein Herz ausstechen.

Garnieren:

Die Tarte mit Puderzucker bestäuben. Den Rahm steif schlagen, in einen Spritzsack geben und die Tarte verzieren. Je nach Belieben kann die Tarte auch mit Früchten garniert werden.