



2

Erdbeer Chocotarte

Zutaten

- 200 g Edelbitter-Schokolade (mind. 70% Kakao)
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 1 EL Stärke (gehäuft)
- ½ Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker

- 1 EL Nuss-Nougat-Creme
- 750 g Sander Erdbeeren
- Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen oder fetten.

Die Butter bei milder Hitze in einem Topf schmelzen. Die Schokolade in Stücken dazugeben und schmelzen lassen. Alles glatt rühren und in eine Rührschüssel geben. Alle anderen Zutaten dazu geben und mit einem Löffel oder Schneebesen gut vermengen. Den Teig in die Springform füllen und 40 Minuten backen.

Auf den noch warmen Kuchen 1 EL Nuss-Nougat-Creme (am besten mit einem Spachtel) dünn verstreichen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und das Grün großzügig entfernen. Die Erdbeeren kurz mit der Schnittstelle auf ein Küchenpapier legen. Dann den Kuchen mit den Erdbeeren belegen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!