



## Edle Schokoladentarte

### **Zutaten für eine Form mit Durchmesser 26 cm:**

200 g Edelkuvertüre (mindestens 70% Kakaoanteil)

4 Eier (L)

70 g Ahornsirup

80 g Butter

55 g Mehl (Typ 405 oder Teffmehl/ Kokosmehl)

### **Zubereitung: circa 20 Minuten (ohne Backzeit)**

Kuvertüre und Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.

Eier und Ahornsirup aufschlagen (am besten mit Rührgerät). Schokoladenmasse zugeben und verrühren. Gesiebtes Mehl oder eine Mischung aus Teff- und Kokosmehl (Teff-/Kokosmehl glutenfrei) ebenfalls gut einrühren. Diese Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form mit eingefettetem Rand füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 12 Minuten bei Umluft backen.

Dazu eignen sich Vanille- oder Walnusseis, Beerensalat oder Orangensalat.