



Warme Schokotarte mit Mandelkrokant, Beerensalat und Vanilleeis

Zutaten (für vier Portionen)

4 Eier
50 g Zucker
150 g dunkle Kuvertüre
70 g Butter
50 g Mehl
2 EL gemahlene Mandeln
2 Tropfen Bittermandelöl

80 g Himbeeren
80 g Blaubeeren
100 g Erdbeeren
1 EL Honig
2 EL Zitronensaft
Abrieb einer unbehandelten Orange

3 EL karamellierte Mandelstifte
4 Kugeln Vanilleeis
Minzkrönchen

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Ganze Eier mit Zucker schaumig rühren. Dunkle Kuvertüre im heißen Wasserbad in einem Schälchen auflösen. Butter einrühren, anschließend zu den schaumig gerührten Eiern geben und unterheben. Mehl, gemahlene Mandeln und Bittermandelöl hinzufügen, glatt rühren. Eine Backform (Durchmesser 18 Zentimeter) mit Backpapier auslegen, Teig darin abfüllen, im vorgeheizten Backofen bei rund 200 Grad Celsius etwa 12 bis 14 Minuten backen. Himbeeren, Blaubeeren und gesäuberte und geviertelte Erdbeeren mit Honig, Zitronensaft und Orangenabrieb vorsichtig vermengen und auf flachem Teller anrichten. Tarte in Tortenstücke schneiden, mit karamellisierten Mandelstiften bestreuen und anrichten. Vanilleeiskugeln daneben setzen, mit Minzkrönchen garnieren.

Nährwerte pro Portion

758 kcal – 39 g Fett – 22 g Eiweiß – 88 g Kohlenhydrate – 7 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.