



Kuchen

Schokoladen-Walnuss-Tarte

Zutaten

für 12 Portionen

für den Teig

200 g Mehl
100 g Butter
60 g Zucker
1 Eigelb
1 EL Crème fraîche
1 Prise Salz

für die Füllung

100 g Bitterschokolade, 70 %
Kakaoanteil
100 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
50 g Walnüsse
1 EL Mehl

für den Nussbaiser

1 Eiweiß
50 g Puderzucker
50 g Walnüsse

außerdem

Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig das Mehl, die Butter und den Zucker verkneten. Eigelb, Crème fraîche und Salz zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten liegen lassen.

Für die Füllung die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Walnüsse fein hacken. Die Butter in Stücke schneiden und dazugeben, darin auflösen und gut verrühren. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und unter die Schokoladen-Butter-Masse geben, Walnüsse und Mehl einstreuen. Die Eiweiße aufschlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben. Auf etwas Mehl zwei Drittel des Teiges für den Boden dünn ausrollen und die Form damit belegen. Im Backofen bei 175 Grad etwa fünf Minuten vorbacken und anschließend aus dem Ofen nehmen. Aus dem restlichen Teig einen Rand formen und etwas hochziehen.

Die Füllung auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Kuchen im Backofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten weiterbacken und dann herausnehmen.

Die Walnüsse für die Füllung grob hacken. Für das Nussbaiser Eiweiß steif schlagen, Zucker einstreuen und die Walnüsse unterheben. Masse aus dem Kuchen verstreichen und Puderzucker darüberstreuen. Bei 100 Grad etwa zehn Minuten zu Ende backen.

Brennwert: 1.655 kJ, 396 kcal · Zeit: 1¼ Stunden