



Zutaten für den Biskuit:

2 Eier
1 Prise Salz
80 g Weizenmehl
70 g Zucker

Zutaten für die Füllung:

170 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)
1 TL Lebkuchengewürz
150 ml Sahne
20 ml Wasser

Zutaten für den Teig:

160 g Butter
1 Ei
1 EL Kakao
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
270 g Weizenmehl
80 g Zucker



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
creme, 4,8 L



Le Creuset Backblech
doppelwandig



AMT Milch- und
Saucentopf aus
Aluguss



Städter Backhelfer
Blindbackkugeln
Weiß aus Keramik
600 g



Städter Backhelfer
Einhand-Mehlsieb Ø
10 cm / H 9 cm



Städter Holzserie
Teigrolle Ø 5,5 cm / L
25 cm mit Kugellager



Städter Tarteform mit
Heheboden Ø 28 cm /
H 3,5 cm Silber



Lurch Messlöffel Set
Silikon, 5teilig

1

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern.

2

Teig auf ca. 5 mm ausrollen und die eingefettete Tarteform damit auslegen. Backpapier und Blindbackkugeln darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und die Blindbackkugeln entfernen.

3

Für den Biskuit die Eier, Zucker und Salz hell-cremig aufschlagen, anschließend das Weizenmehl durchsieben und vorsichtig unterheben.

4

Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und auf ca. 24 cm Durchmesser bringen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 7-10 Minuten backen. Danach den Biskuit vom Backpapier lösen und auf die Größe der Tarteform schneiden.

Für die Füllung die Sahne mit dem Lebkuchengewürz aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen lassen. Das Wasser dazu geben und einrühren. Jetzt 3 EL der Füllung auf dem gebackenen Teig der Tarte verteilen und den Biskuit darauflegen. Den Rest der Füllung darauf gießen und die Tarte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend servieren.