

Tarteform mit Heheboden Ø 28 cm



Art.-Nr. 661721



STÄDTER®

## Schokoladen-Lebkuchentarte

FÜR EINE Ø 28 CM TARTE | ARBEITSZEIT: CA. 120 MIN. | BACKZEIT: CA. 30 MIN.

**Zutaten für den Teig:** 90 g Zucker, 190 g Butter, 310 g Weizenmehl, 1 Ei, 1 EL Kakao, 1 Prise Salz, 1 TL Lebkuchengewürz | **Zutaten für den Biskuit:** 3 Eier, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 90 g Weizenmehl | **Zutaten für die Füllung:** 175 ml Sahne, 1 TL Lebkuchengewürz, 200 g Kuvertüre, 25 ml Wasser

### Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern. Den Teig auf ca. 5 mm ausrollen und die leicht eingefettete Tarteform damit auslegen. Backpapier in die Form legen und die Blindbackkugeln darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und die Blindbackkugeln entfernen.

### Zubereitung des Biskuits:

Eier, Zucker und Salz hell-cremig aufschlagen, anschließend das Weizenmehl durchsieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und auf ca. 28 cm Durchmesser bringen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 7-10 Min. backen. Nach dem Backen den Biskuit vom Backpapier lösen und auf die Größe der Tarteform schneiden.

### Zubereitung der 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 im Kühlschrank kühlen. Anschließend servieren.

