



Schokotarte nach Azteken-Art

Flacher Schokoladenkuchen für eine Tartenform. Cremefüllung mit einem Hauch von Chili.

Zutaten:

Für den Knetteig:

175g Weizenmehl
25g Kakao (ungezuckert)
1/2 gestrichenen Teelöffel Backpulver
4 EL Ahornsirup
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanille-Zucker
125g weiche Butter

Für die Füllung:

350g Zartbitter-Kuvertüre
3 Becher Creme double (je 125 g)
1 Zimtstange
2 EL Ahornsirup
etwa 1 Teelöffel Chilipulver
1 Päckchen Vanille-Zucker

Zubereitung

Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form zu einem Boden und einem Rand andrücken. Bei 180 Grad ca. 25 Min. backen.

Etwa 50 g Kuvertüre zu Spänen hobeln und beiseitestellen. Creme double, Zimtstange, Ahornsirup, Chili und Vanillezucker zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die übrige Schokolade darin schmelzen. Zimtstange entfernen. Die Masse auf dem erkalteten Boden verteilen und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist. Vor dem Servieren die Schokospäne dekorativ auf der Tarte verteilen.