

BACKEN FÜR DAS WOCHENENDE

Schokoladentarte mit Mango-Maracuja und Kokoskruste:

Rezept von Sara Heydweiller, Konditorin aus Darmstadt-Eberstadt

(Rezept für eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser)

Zutaten:

- 200 g Kuvertüre, Zartbitter oder Vollmilch
- 175 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 g Salz
- 4 Eier
- 250 ml Mango-Maracuja Saft
- 20 g Speisestärke
- Vanillezucker
- 2 Zimtstangen
- 1 kleine Chilischote
- 3 Eigelbe
- 80 g Puderzucker
- 90 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Die Kuvertüre hacken und mit 150 g Butter im Wasserbad schmelzen.

Die vier Eier mit 150 g Zucker und 2 g Salz schaumig aufschlagen.

Die Schokoladenmischung unter die Eiercreme heben und in eine Tortenform füllen.

Bei 160° C im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Die Stärke mit etwas Mango-Maracujasaft anrühren. Den restlichen Saft mit den Gewürzen aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Danach die Gewürze herausnehmen. Die drei Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Saft glatt rühren und aufkochen. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Saft rühren und nochmals aufkochen. Anschließend auf der abgekühlten Tarte verteilen.

Etwas abkühlen lassen. Die Kokosraspeln mit der restlichen Butter und 50 g Zucker vermischen und auf der Tortenform verteilen.