

## Lauwarme Schokotarte

<p><u>Mürbteig</u>          25 dag glattes Mehl          10 dag Staubzucker          11 dag Butter          1 Ei          Vanillezucker</p>	<p>Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und kühl rasten lassen. Anschließend eine Tortenform befetten und mit den Teig auslegen und einen kleinen Rand hochziehen.  <b>Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.</b></p>
<p><u>Schokofülle</u>          25 dag Kuvertüre          300 ml Obers          2 Eier          150 ml Milch</p>	<p>Milch und Obers auf ca. 80°C erhitzen, die Schokolade einrühren - abkühlen lassen und zuletzt die Eier untermischen.          Die Schokomasse auf den abgekühlten Mürbteig gießen und im Rohr bei <b>ca. 120 °C ca. 40 Minuten backen.</b>          In kleine Tortenstücke schneiden und mit Früchten (und Eis) servieren!</p>



Praxistipp von Frau Michaela Tumeltshammer BEd

