



# Schokoladen-Tarte mit DOSPA Marillenkönfitüre

## Zubereitung

*Kochdauer: 30 bis 60 min | Schwierigkeit: Hobby-Koch*

Für die Schokoladen-Tarte mit Marillenmarmelade zuerst den Boden vorbereiten. Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Kuvertüre zusammen mit der Butter schmelzen und unter das Ei rühren. Danach Mehl, Milch, Backpulver und Kakaopulver darunter rühren.

Für die Schokoladen-Schicht die Milch und Schlagobers einmal aufkochen. Vom Herd stellen und die gehackte Kuvertüre, die Marillenmarmelade und den Zucker darunter rühren.

In einer Schüssel die Eier vers schlagen und die Schokoladenmasse auf die Eier leeren, danach gut verrühren.

Die Bodenmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und glatt streichen. Darauf die zweite Schokoladenmasse füllen und im Backrohr bei 160°C ca. 40 Minuten lang backen.

Aus dem Backrohr nehmen und in kleine Stücke portionieren. Die Schokoladen-Tarte nach Belieben mit etwas Staubzucker und frischer Minze garnieren.

### **Tipp**

Die Zutaten für die Schokoladen-Tarte genügen für eine Tortenform in der Größe von 24 cm.

## Zutaten

### *Für den Boden:*

1 Ei  
100 g Mehl  
50 g Kuvertüre  
50 g Butter  
60 g Zucker  
50 ml Milch  
1 EL Kakaopulver  
1 TL Backpulver

### *Für die Schokoladen-Schicht:*

100 ml Milch  
250 ml Obers  
100 g Zucker  
250 g Kuvertüre  
3 Eier  
2 EL DOSPA Marillenkönfitüre