



# Oster-Tarte mit Browniefüllung

Zeit gesamt  
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	175 g
Butter	210 g
Eier	4 St.
Vanilleextrakt	1 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	165 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Kakaopulver	30 g
Schlagsahne	200 ml
Schokoeier	200 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Frischhaltefolie, Tartform 25 cm Durchmesser

### 1. Mürbeteig

Verknete 55 g Zucker mit 110 g Butter, füge dann das 165 g Mehl, 1 Eigelb, das Vanilleextrakt und 1 Prise Salz hinzu und knete aus den Zutaten schnell einen Mürbeteig. Stelle ihn abgedeckt für 1 Stunde (oder über Nacht) kühl.

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30 cm großen Kreis aus. Lege die Tartform mit Heheboden mit dem Teig aus und streiche den Überschuss ab.

Friere den Teig etwa 15 Minuten ein. So behält er beim Backen die Form.

Backe die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 15 Minuten vor.

### 2. Brownie-Füllung

Schmilz 100 g Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf und stelle den Herd aus. Füge die Schokolade hinzu und schmilz sie in der Butter. Füge die Sahne und den Kakao hinzu. Verrühre 3 Eier mit dem 120 g Zucker und 1 Prise Salz. Gib nun die Schokoladensahne dazu.

Lasse den Tarte-Teig etwa 5 Minuten abkühlen. Fülle dann die Brownie-Masse hinein und lege etwa 60 Gramm der Schoko-Eier auf die Füllung.

Backe sie bei 150 °C O/U für weitere 30-35 Minuten, bis die Füllung gerade so festgebacken ist. Sie soll noch weich, aber nicht flüssig sein.

Nimm die Tarte aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen. Dekoriere sie mit den übrigen Eiern und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	482 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	31 g