

KNUSPERLUST Chocolate Pie



ZUTATEN (für 1 Tarte, 24cm)

Mürbeteig:

- 160 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Stk. Ei (Gr. M)
- 2 Stk. Eigelb (Gr. M)

330 g KOMEKO KNUSPERLUST

- 1/4 TL Natron
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 200 g dunkle Schokolade, gehackt
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 40 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 30 g weiche Butter
- 250 g Milch



ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Ei und Eigelb nacheinander hinzufügen und schlagen, um alles gut zu verbinden.
3. Mehl, Natron und Salz dazugeben. Rühren, bis der Teig eine Masse bildet. In Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden lang kühlen.
4. In der Zwischenzeit, in einem Topf die Schokolade mit Zucker, Zimt und Mehl schmelzen, bis die Mischung homogen ist.
5. Die Butter in kleinen Stücken hinzugeben.
6. Die Milch langsam hinzufügen und mit dem Schneebesen unterschlagen, bis die Masse glatt und dickflüssig ist. Die Füllung für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
7. Nach den 2 Stunden Ruhe, den Teig zu zwei 24 cm großen runden Formen ausrollen. Einen Teig in die Tarte Form geben. Sternchen Formen (oder andere Formen je nach Geschmack) aus dem anderen Teig ausstechen.
8. Die Schokoladenfüllung in die Tarte gießen und den oberen Teig darauflegen. Den Rand mit den Fingern zusammendrücken, um die beiden Teige miteinander zu verbinden. Für 15 Minuten bei 180 °C in den Ofen (Umluft) schieben, dann die Hitze auf 150 °C reduzieren und weitere 30 Minuten backen.



glutenfrei



www.komeko.de

