



### **Birnen Schokoladen Tarte:**

#### **Zutaten:**

5 Stück	Birnen
50 g	Butter
70 g	Zucker
150 g	Zucker
170 g	weiche Butter
100 g	Zartbitter Kuvertüre zerlassen
2 Stück	Eier L
200 g	Mehl
50 g	Kakao
150 g	gemahlene Nüsse
1 Eßl.	Backpulver
1 Prise	Salz

#### **Zubereitung:**

- Den Backofen auf 180° vorheizen.
- Die Birnen waschen, halbieren, entkernen und der Länge nach in 1cm dicke Scheiben schneiden
- Butter in einer 28 cm Pfanne zerlassen, Zucker dazu geben.
- Die Birnenscheiben mit der großen Seite nach außen gefächert auf die Mischung legen. Die ganze Pfanne sollte ausgelegt sein.
- Leicht karamellisieren.
- Im Ofen ca. 10 Minuten garen.
  
- In der Zwischenzeit Zucker, Butter und Kuvertüre schaumig schlagen.
- Eier einzeln unterheben.
- Mehl, Kakao, Nüsse, Backpulver und Salz mischen, unter die aufgeschlagene Masse rühren.
- Pfanne aus dem Ofen nehmen. Teig darauf verteilen und noch einmal 25 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne abkühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen noch einmal kurz mit der Pfanne auf den Herd stellen und das Karamell erwärmen. Tarte mit einem Kuchenteller bedecken und wenden.
- Jetzt haben Sie die karamellisierten Birnen oben.
- Mit Puderzucker betreuen. Fertig.

Viel Spaß beim Backen und Genießen.

Mit kulinarischen Grüßen

Marcus Scherer