

# Schokoladentart mit Minze

## Minze

2 Formen ca 15cm Durchmesser

100g Schokolade

50g Butter

Schokolade mit Butter im Wasserbad  
schmelzen und etwas abkühlen lassen

100g Zucker

10 gehackte Minzblätter

Den Zucker unter die Schokolade mischen,  
ebenfalls die Minze, weiter abkühlen lassen

2 Eier

Eier trennen, Eigelb zur Masse geben,  
Eiweiss steif schlagen. Langsam unter die  
Masse ziehen.

Füllung:

150g frische Himbeeren

1dl geschlagener Rahm

Deko:

Puderzucker zur Deko

einzelne schöne Minzblätter

Backpapier

Die beiden Formen mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen 1/2+1/2  
bei 190 Grad ca 35 Minuten auf der mittleren Rille des Ofens backen.  
Die erste Hälfte mit Himbeeren belegen und den geschlagenen Rahm  
verteilen. Das zweite Stück darauflegen, leicht andrücken und mit  
Puderzucker betreuen, dekorieren mit Minzblätter.