



Schokoladentarte mit Fleur de Sel und Ahornsirup

Zubereitung

1. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. In der Zwischenzeit den Zucker, die Eier und das Fleur de Sel schaumig schlagen.
3. Die zimmertemperierte Butter, geschmolzene Schokolade, den Kakao und das Rapsöl zugeben und Mehl und Backpulver unterheben.
4. Alles in eine gefettete Form geben und bei 160°C Ober/Unterhitze ca. 20 min backen.
5. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Mit Ahornsirup servieren.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Personen)

Naturata Zutaten

- 100 g Syramena Rohrohrzucker
- 50 g Panama Feinbitter 80%
- 1 Prise Fleur de Sel
- 1 EL Rapsöl nativ
- 1 EL Edelkakao aus Lateinamerika
- 2 EL Ahornsirup Grad A, mild
- etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 100 g Mehl
- Msp. Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Butter