



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Weisse Schokoladentarte mit Pistazien

Herrliche Tarte für Schleckmäuler. Einfache, schnelle Zubereitung

Zutaten

100 g	Butter
200 g	weisse Schokolade, zerbröckelt
100 g	Zucker
1 Ei	Vanillezucker*
1 Prise	Salz
2	Eier*
120 g	Mehl z. B. Dinkel-Halbweissmehl oder Guetzlimehl*
120 g	Pistazienkerne, grob gehackt
	Puderzucker
2 Ei	Pistazienkerne, gehackt zum Bestreuen

*Im Mühlenladen erhältlich

Zubereitung

1. Butter bei kleiner Hitze flüssig werden lassen, zerbröckelte Schokolade darin unter rühren und auflösen.
2. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier begeben und alles zu einer geschmeidigen Masse rühren.
3. Mehl und Pistazienkerne unterziehen, Masse auf ein Kuchenblech streichen oder in Springform geben.
4. Im unteren Drittel des auf 200 ° vorgeheizten Ofens während 15 – 20 Min. leicht braun backen. Die Tarte muss innen feucht bleiben. Etwas auskühlen lassen. Aus der Form lösen und völlig erkalten lassen.
5. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Die Tarte schmeckt auch nach 2 – 3 Tagen wunderbar.