



Tarte au Chocolat

Receta para 3 tartas de 23 cm/Ø y 3 cm de altura aprox.

Ingredientes:

Bizcocho:

- 1000 g Tarte au chocolat
- 400 g Huevo
- 400 g Aceite

Decoración:

- 750 g Schokobella Chocolate/
Schokobella Chocolate
con leche / Schokobella
Chocolate blanco

- Mezclar los ingredientes durante 2 min. a baja velocidad.
- Dosificar 600 g de masa en los moldes.
- Tª horno: 200°C.
- Tiempo cocción: 25 min. aprox.

- Atemperar a 40°C.

Modo de empleo:

- Una vez horneado el producto y frío, decorar la superficie de la tarta con Schokobella.