


# Tarte au Chocolat mit Erdnuss-Karamell

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

**Teig:**

1 Backm. Dr. Oetker Tarte au  
Chocolat

200 g weiche Butter

4 Eier (Größe M)

**Erdnuss-Karamell:**

200 g geröstete, gesalzene  
Erdnusskerne

Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

200 g Zucker

200 g kalte Schlagsahne

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 27 Min.**

Gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen. Dafür mit einem spitzen Messer in die Mitte des Kuchens einstechen. Der Kuchen ist gar, wenn kein Teig am Messer haftet. **Hinweis:** Eine längere Backzeit von bereits 1 Min. hat Einfluss auf die Saftigkeit des Kuchens. Wer den Kuchen besonders saftig mag, nimmt den Kuchen nach der ersten "erfolgreichen" Garprobe aus dem Ofen. Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Während des Erkalten "setzt" sich das Gebäck.

## 3 Erdnuss-Karamell:

Zucker und Vanille-Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Sahne hinzufügen und alles so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse dicklich geworden ist. Die Erdnüsse unterrühren. Den Erdnuss-Karamell über den Kuchen geben und erkalten lassen.

Springformrand lösen und den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.