

## Tarte au chocolat mit Tonka

200g Zartbitterschokolade  
200g Butter  
1 EL Mehl glatt  
5 Stk. Eier  
250g Zucker  
Abrieb einer halben  
Tonkabohne

Im Wasserbad Schokolade und Butter schmelzen.

Zur Butter und Schokolade erst Zucker, dann Eier und den [Tonkabohnenabrieb](#) (mit dem Microplane-Zester geht das besonders gut) geben und zum Schluß das Mehl unterrühren.

In ausgebutterte [Form\(en\)](#) füllen

Backzeit ca. 22 min. bei 190C° (bei einer einzelnen Backform; wenn mehrere kleine verwendet werden, verkürzt sich die Backzeit)

[Einkaufsliste](#)