

# OSTER-TARTE MIT BROWNIEFÜLLUNG



Ostertarte mit Brownie-Füllung. Ostern steht vor der Tür! Passend dazu gibt es eine Tarte mit schokoladiger Brownie-Füllung und kleinen süßen Zucker-Schoko-Eiern. Der knusprige Mürbeteig passt perfekt zur cremigen Schokoladenmasse.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**50 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**80 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

## MÜRBETEIG

Verknete den Zucker mit der Butter, füge dann das Mehl, das Eigelb, das Vanilleextrakt und das Salz hinzu und knete aus den Zutaten schnell einen Mürbeteig. Stelle ihn abgedeckt für 1 Stunde (oder über Nacht) kühl.

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte zu einem etwa 30 cm großen Kreis aus. Lege die Tarteform mit Hebeboden mit dem Teig aus und streiche den Überschuss ab.

Friere den Teig etwa 15 Minuten ein. So behält er beim Backen die Form.

Backe die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 15 Minuten vor.

## BROWNIE-FÜLLUNG

Schmilz die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf und stelle den Herd aus. Füge die Schokolade hinzu und schmilz sie in der Butter. Füge die Sahne und den Kakao hinzu. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und der Tonkabohne. Gib nun die Schokoladensahne dazu.

Lasse den Tarte-Teig etwa 5 Minuten abkühlen. Fülle dann die Brownie-Masse hinein und lege etwa 60 Gramm der Schoko-Eier auf die Füllung.

Backe sie bei 150 °C O/U für weitere 30-35 Minuten, bis die Füllung gerade so festgebacken ist. Sie soll noch weich, aber nicht flüssig sein.

Nimm die Tarte aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen. Dekoriere sie mit den übrigen Eiern und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## MÜRBETEIG:

- 55 g** Zucker
- 110 g** Butter
- 165 g** Mehl
- 1** Eigelb
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz

## BROWNIEFÜLLUNG:

- 100 g** Butter
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 120 g** Zucker
- 3** Eier
- 200 ml** Sahne
- 30 g** Kakao
- 1 Pr.** Tonkabohne
- 1 Pr.** Salz

## DEKORATION:

- 200 g** Schokoladeneier (mit Zuckerüberzug)