

# Walnuss-Schokoladen-Tarte



Unser Walnussbaum beschenkt uns jedes Jahr mit zahlreichen Nüssen, die wir gern zum Backen verwenden.

## Mürbeteig:

200 g Mehl  
100 g Butter  
60 g Zucker  
1 Eigelb  
etwas Milch oder Sahne

## Füllung:

100 g Bitterschokolade  
100 g Butter  
2 Eier  
100 g Zucker  
1 EL Mehl  
50 g gehackte Walnüsse

## Nussbaiser:

1 Eiweiß  
50 g Puderzucker  
50 g gemahlene Walnüsse

## Mürbeteig:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und in der gebutterten Tarteform den Boden damit bedecken. Dabei außen einen kleinen Rand hochdrücken.

## Füllung:

Schokolade schmelzen. Butter in Stücke schneiden, dazugeben und gut verrühren. Eigelb und Zucker schaumig rühren und zu der Schokoladenmasse geben. Walnüsse und Mehl einstreuen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Füllung auf den Teig geben und bei 160 °C mit Umluft ca. 25-30 min backen.

## Nussbaiser:

Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker einstreuen und die Nüsse unterheben. Die Masse auf den Kuchen streichen und bei 150 °C noch etwa 10-15 min weiterbacken.

[Tarteform Kaolin](#)