

# Schokoladen-Lebkuchen-Tarte mit karamellisierten Underberg-Orangen

## Zubereitungszeit:

60 Minuten

## Nährwerte pro Portion:

(1 Stk. Tarte bei 8 Stk.)

431.8 kcal / 1794.5 kJ

30.7 g Kohlenhydrate

4.7 g Eiweiß

31.1 g Fett

## Mengenangaben:

Für 1 Tarte



## **Zutaten**

### **Für die Tarte**

- 200 g Schokolade (zartbitter)
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 3 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Lebkuchengewürz

### **Für die Orangen**

- 1 Orange
- 3 EL Honig
- 2 cl Underberg
- Puderzucker

## **Zubereitung**

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen.

Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Zucker und Eigelb 2-3 Minuten hell aufschlagen. Schoko-Butter-Masse, Lebkuchengewürz und Mehl dazugeben und unterrühren.

Eiweiß unterheben und Masse zu einem glatten Teig rühren.

In eine gefettete Springform geben (26 cm) und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen

Orange schälen und filetieren. Honig in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Orangen und Underberg dazu geben und unter ständigem Rühren karamellisieren.

Schoko-Tarte mit Orangen und z.B. etwas Puderzucker servieren.