

## Schokotarte mit Maronesse Honig-Likör

Für 4-6 Personen



250 g Butter  
200 g Zucker  
280 g dunkle Kuvertüre (Kakaogehalt ca. 70 %)  
z.B. Valhrona Grand cru Guanaja  
1 Schuss Bienenhof Pausch Maronesse Honig-Likör  
1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Orange  
etwas Zimtblüte oder Tonkabohne  
6 Eier

Butter und Zucker bei niedriger Temperatur in einem Topf oder im Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuvertüre zugeben und bei maximal 40 Grad langsam schmelzen lassen. Den Maronesse Honiglikör, die geriebene Orangenschale, Zimtblüte und/oder Tonkabohne zugeben.

Nach und nach die Eier mit dem Schneebesen langsam einrühren bis eine homogene Masse entsteht.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und ca. 22 bis 24 Minuten backen. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden und schön dekoriert servieren.

Tipp: Besonders gut schmeckt die Schokotarte, wenn sie einige Stunden im Kühlschrank richtig durchgekühlt ist.

*Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt*

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop [www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de) erhältlich.

Maronesse® ist ein Warenzeichen der Bienenhof Pausch GmbH  
Bild: Bienenhof Pausch