



ORF extra

Schokolade-Maronen-Tarte mit Baiser

Mont Blanc, das klassische französische Dessert aus süßem Kastanienpüree und Schlagsahne, hier als wunderschöne Tarte. Der Boden besteht aus zerkrümelten Keksen (jeder Schokoladenkeks ist geeignet, aber Bourbon-Doppelkekse funktionieren besonders gut, ein Tipp aus Nigella Lawsons Kitchen). Das Baiser bräune ich mit einem kleinen Gasbrenner, der auch sonst in meiner Küche häufig im Einsatz ist – ein preiswertes Utensil, das nicht viel Platz wegnimmt und sich nicht nur für diesen schönen »Goldeffekt« bezahlt macht.

AKTIVE ARBEITSZEIT:
30 Minuten

Zutaten:

(Für 8 - 10 Personen)

Für den Boden

80 g dunkle Schokolade, gehackt

450 g Bourbon Biscuits (oder andere gefüllte Schoko-Doppelkekse)

100 g weiche gesalzene Butter (je nach verwendetem Keks eventuell etwas mehr)

FÜR DIE FÜLLUNG

350 g ungesüßtes Maronenpüree

75 g dunkler Muscovadozucker (nach Geschmack etwas mehr)

30 ml Schlagsahne extra

1 EL Weinbrand

FÜR DAS BAISER

4 Eiweiß, zimmerwarm

¼ TL Weinstein-Backpulver

150 g Kristallzucker

Zubereitung:

Die Schokolade mit den Keksen im Mixer zerkleinern. Dann die Butter hinzugeben und weitermischen, bis die Krümel sich verbinden. Die Masse in eine Tarteform mit losem Boden (28 cm Durchmesser) geben, andrücken und 10–15 Minuten im Tiefkühlfach hart werden lassen.

Quelle: **Zu Tisch mit Freunden. Gemeinsam genießen wie in Italien. Skye McAlpine. Knesebeck Verlag. ISBN 978-3-95728-504-1**

In der Zwischenzeit das Maronenpüree in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät oder einem Kochlöffel mit dem Muscovadozucker kräftig verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Unter ständigem Rühren Sahne und Weinbrand einarbeiten. Abschmecken und falls nötig noch etwas Zucker hinzufügen. Die Maronencreme auf dem gekühlten Boden verteilen, abdecken und den Kuchen in den Kühlschrank stellen. Das können Sie bis zu 3 Tage im Voraus erledigen.

Die Eiweiße in eine fettfreie Schüssel geben und bei niedriger Stufe mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Weinstein-Backpulver zugeben und auf mittlerer Stufe weiterschlagen, bis der Schnee fast steif ist. Dann nach und nach den Kristallzucker hinzufügen und weiterschlagen, bis eine feste, glänzende Baisermasse entsteht. Das Baiser auf die Kuchenfüllung geben und mit dem Löffelrücken verteilen, dabei ein paar Bergspitzen formen. Mit dem Flambierbrenner bräunen.