

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Schokoladentarte mit Birne

40 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 6 Tarte-Formen (Durchmesser 8-10 cm)

40 g Staubzucker, 50 g Butter, 2 Eidotter, 50 g glattes Mehl, 100 g flüssige dunkle Kuvertüre, 2 Eiweiß, 50 g Zucker.

Für die Birnen: 4 Birnen, Butter, Zucker. Für den Sud: Wasser, Zitronenschale, 1/2 ausgekrazte Vanillestange, 2 Gewürznelken, 10 ml Williams-Brand, 2 - 3 EL Zucker (je nach Säure der Birnen), 250 ml Birnensaft (oder Wein-Wasser-Gemisch).

Zum Garnieren: Staubzucker, Pistazien (evt. in Läuterzucker), Vanilleeis.

Zubereitung

Für den Teig Zucker, Butter und Eidotter schaumig rühren. Flüssige Kuvertüre und Mehl unterrühren. Eiweiß mit Zucker schaumig rühren und allmählich unterheben.

Die Tarteformen buttern, dann mit Kristallzucker ausstreuen.

Die Masse in die Formen füllen und im Rohr auf 150 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen.

2 Birnen schälen und in Spalten schneiden, aus einer Birne mit einem Parisienneausstecher Kugeln ausstechen. Die Birnenspalten und Kugeln in einer Pfanne mit Butter und Zucker goldbraun karamellisieren. Danach mit Williamsbrand und Birnensaft ablöschen, nochmals kurz aufkochen und ziehen lassen.

Die restliche Birne und Reste von den ausgestochenen Birnen mit etwas Wasser, Birnensaft, Gewürznelken und Vanilleschote weich dünsten. Danach Vanille und Nelke wieder herausnehmen, die Masse mit einem Stabmixer passieren und abschmecken. Dieses Birnenmark beiseite stellen.

Die Tartes aus den Formen stürzen. Mit Staubzucker bestreuen und mit den Birnen und dem Birnenmark garnieren.

Birnenmark auf Tellern anrichten, Törtchen darauf geben und mit Zucker bestreuen.

Birnenspalten und -kugeln dazu anrichten. Abschließend eine Nocke Vanilleeis auf das Törtchen setzen und alles mit gehackten Pistazien bestreuen.