

Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube

Für zwei Personen

Für die Schokoladen-Tarte:

250 g Zartbitter-Schokolade 200 g Butter 7 Eier

100 g Zucker

Für die Schneehaube:

2 Eier

100 g Puderzucker 1 EL Maisstärke

Für die Schokoladen-Tarte:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, darüber die Schokoladenstückchen in einer Wasserbadschüssel zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier aufschlagen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelbe und Schokolade unter die Butter mengen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät kurz anschlagen, dann den Zucker dazugeben und beides zur Masse geben.

Den Teig in eine Springform füllen und 20 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend die ausgekühlte Tarte mit einem Servierring ausstechen.

Für die Schneehaube:

Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß mixen, währenddessen langsam Puderzucker dazugeben.

Maisstärke zu dem Eischnee geben und alles zu einer Creme schlagen. Diese in einen Spritzbeutel füllen und auf die Tarte spritzen. Mit einem Bunsenbrenner die Creme leicht flambieren.

Die ausgestochene Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube auf einem Teller anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 30. Juni 2017