

Schokoladen-Tarte mit gepfeffelter Ananas und Sabayon

Für zwei Personen

Für die Schokoladen-Tarte:

125 g dunkle Schokolade, 70%	4 Eier	175 g Butter
150 g glattes Mehl	60 g Zucker	50 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker		

Für die Ananas:

100 g Ananas	1 TL Butter	2 cl Rum
2 Nelken	Pfeffer	

Für die Sabayon:

3 Eier	130 ml trockener Weißwein	60 g Zucker
--------	---------------------------	-------------

Für die Schokoladen-Tarte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Puderzucker, Mehl, 75 g Butter und Vanillezucker rasch verkneten und ruhen lassen. Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und vorsichtig in ausgebutterte, kleine Tarteformen einlegen. Den überschüssigen Rand abschneiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen für ca. 5 Minuten blind backen.

Drei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit restlicher Butter über Wasserdampf schmelzen.

Zucker, ein ganzes Ei und drei Eigelbe schaumig schlagen. Die maximal lauwarmer Schokoladen-Butter-Mischung gut verrühren und unter die Eimasse ziehen. In die Mürbteigschalen geben und bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen.

Für die Ananas:

Ananas schälen und den Strunk entfernen. Auf einer Aufschnittmaschine hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter aufschäumen, pfeffern und die aufgeschnittene Ananas darin einmal durchschwenken. Nelken hinzugeben. Mit Rum ablöschen und flambieren, leicht glasieren und servieren.

Für die Sabayon:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Zucker und dem Weißwein in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen vorsichtig aufschlagen, bis ein cremiger Weinschaum entsteht.

Die Tarte mit Puderzucker bestäuben und mit der gepfefferten Ananas und der Sabayon servieren.

Alexander Kumptner am 07. Mai 2020