



Nachspeise © Harry Winkelhofer

Infos

Herbstgericht

 Mittel

Merkmale

- Glutenfrei

Zubereitung

Die Butter erweichen und mit Staubzucker cremig rühren, Schokolade über Dampf erweichen, zu der Buttermasse dazugeben und auf Eiswasser cremig schlagen. 5 Eier (Klar und Dotter) sowie einen Schuss Weißwein dazugeben und die Masse noch weiter ca. eine halbe Stunde cremig rühren. Den Teig in eine Tortenform (Durchmesser ca. 12 cm) füllen, und 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr zunächst bei 200 Grad und danach weitere 10 Minuten bei 180 Grad fertig backen.

Wenn die Tarte aus dem Ofen kommt, ist sie noch leicht flüssig, überkühlen lassen und erst dann anschneiden.

Zutaten

- 12 dag Butter
- 25 dag Staubzucker
- 25 dag Kochschokolade
- 5 Eier
- Weißwein z.B. Krug Schatzberg 2015 (Zierfandler)

Profi-Tipp

Weinempfehlung: Krug Schatzberg 2015

Quellenangabe

Eine Reise in die Schmankerlküche von Sabine Krug, [Restaurant Altes Zechhaus](#).