

Birnen - Schokolade - Tarte

Kategorien: Backen, Kuchen, Birne, Schokolade

Zutaten für: 1 Tarte(*)

MUERBTEIG

175	Gramm	Mehl
3	Essl.	Zucker
1/2	Teel.	Salz
100	Gramm	Kalte Butter
1		Eigelb
1	Essl.	Kaltes Wasser; +/-

BELAG

100	Gramm	Edelbitterschokolade
400	Gramm	Dose Kompottbirnen
1		Ei
2		Eigelb
150	ml	Rahm
1	Pack.	Bourbon Vanillezucker
1	Essl.	Zucker

REF

-- Annemarie Wildeisen/TV
-- Vermittelt von R.Gagnaux

Anleitung:

(*) Pieform oder Waehenblech von etwa 26 cm Durchmesser

Fuer den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. Die Butter in Flocken dazuschneiden. Dann alles zwischen den Fingern zu einer broeseligen Masse reiben. Eigelb und Wasser verruehren und beifuegen. Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. In Folie gewickelt mindestens dreissig Minuten kuehl stellen.

Fuer den Belag inzwischen die Schokolade grob hacken. Die Birnenhaelften der Laenge nach faecherartig so aufschneiden, dass sie oben noch zusammenhalten.

Die Form ausbuttern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig zwischen Klarsichtfolie geben, flach druecken und etwa drei mm dick auswallen. Die vorbereitete Form damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel regelmaessig einstechen. Die gehackte Schokolade darauf verteilen. Die Birnen dekorativ in der Form anordnen.

Ei, Eigelb, Rahm, Vanillezucker und Zucker verquirlen. Sorgfaeltig zwischen den Birnenhaelften verteilen.

Die Birnen-Schokolade-Tarte im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille einschieben und waehrend etwa dreissig Minuten hellbraun backen.

Tipp:

Lauwarm schmeckt dieser Kuchen besonders gut.

Fuer den Kleinhaushalt:

Birnen - Schokolade - Tarte

(Fortsetzung)

Kleiner Kuchen: Muerbeteig in rezeptierter Menge zubereiten; Rest tiefkuehlen. Eine Form von etwa 18 cm Durchmesser waehlen. Fuer den Belag 50 g Schokolade, 1 kleine Dose Kompottbirnen, 2 Eigelb, 1 dl Rahm, 1/2 pk Bourbon Vanillezucker und 1/2 tb Zucker verwenden.