

Schoko - Pekan - Pie

Kategorien: Kuchen, Tart, Land, Amerika

Zutaten für: 12-16 Stücke

125	Gramm	+ etwas Mehl
50	Gramm	+ 100 g Zucker, Salz
100	Gramm	Kalte + 50 g Butter Fett für die Form
100	Gramm	Zartbitter-Schokolade
6-7	Essl.	(65 g) Schlagsahne
2		Eier (Gr. M)
120	ml	Heller Zuckersirup
3	Essl.	Bourbon Whiskey
225	Gramm	Pekannuss-Hälften Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

1. 125 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g Butter in Stückchen und 1-2 EL eiskaltes Wasser rasch zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kaltstellen.

2. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen. Pie- oder Tarteform (ca. 26 cm Ø) fetten. Teig hineinlegen, am Rand hochdrücken. Boden öfter einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Um-luft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten vorbacken.

3. Schokolade grob hacken. Mit 50 g Butter und Sahne im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

4. Eier trennen. Eigelb, Sirup und Bourbon Whiskey mit dem Handrührgerät dickcremig schlagen. Die Schokosoße langsam unterrühren.

5. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Schokomasse heben. Nüsse unterheben. Auf den Boden streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 50-55 Minuten backen. Evtl. 15 Minuten vor Backzeitende abdecken. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu: Vanille-Eis.

Zubereitungszeit: 2 Std. kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept 330 1380 4 23 23 - zurück zur Übersicht