



Tarte au Chocolat mit Rauch veredelt



Menge:

Kapazität im HELIA24:	2 Tarteformen
Kapazität im HELIA48:	4 Tarteformen
Kapazität im HELIA Gastronorm	3 Tarteformen

Gesamtzeit:

ca. 1 Stunde

Zutaten (für 1 Tarte):

*100 g Butter, 200 g Schokolade
(dunkle Blockschokolade), 3 Eier
150 g Zucker, 2 EL Mehl*

Anleitung:

Trennen Sie die Eier. Schmelzen Sie die Blockschokolade in einem Topf und lassen sie ganz kurz abkühlen. Anschließend schlagen Sie die Eiweiße steif und stellen sie beiseite.

Nun verrühren Sie die geschmolzene Schokolade mit dem Zucker, der Butter, den 3 Eigelben und den 2 Esslöffeln Mehl. Zuletzt heben Sie den Eischnee darunter.

Den Teig geben Sie in eine gefettete Tarteform und backen und räuchern ihn im vorgeheizten HELIA SMOKER auf 180 °C ca. 35 Minuten mit 1 EL Räuchermehl Buche.

Tipp:

Sämtliche Kuchen und Backlinge können mit feinem Buchenrauch veredelt werden, für den besonderen Genuss.

Guten Appetit !

