Diener

Die Küche

Schokoladentarte mit Birnen und Amaretto nach Herbert Gregori

https://www.diener.cc/rezepte/schokoladentarte-mit-birnen-und-amaretto-nach-herbert-gregori/

Mürbteig:

- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 30g Zucker
- 150 g Mehl
- 50g Nüsse,gemahlenund geröstet
- 1 Ei

Fülle:

- 75g Butter
- 75g Zucker,braun
- 3 Eigelb
- 3 Eiklar
- 150 g Nüsse, gemahlen und geröstet
- 2EL Kakaopulver
- 2EL Amaretto

Zubereitung

Butter mit Salz schaumig schlagen, Mehl, Nüsse Ei und so viel Wasser unterarbeiten, dass ein fester, geschmeidiger Teig entsteht, in Folie wickeln und mind. 30 min kalt stellen.
Eine Tarteform buttern und bemehlen. Teig mit einem Nudelholz zwischen Klarsichtfolie gleichmäßig ausrollen und in die Tarteform drücken. Mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier abdecken und mit Linsen oder Bohnen belegen, im Rohr bei 180°C Umluft blind backen.
Butter mit Zucker schaumig schlagen, die Eigelbe nacheinander unterrühren. Nüsse mit Kakao mischen und zusammen mit dem Likör unterheben. Eiklar steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Den gebackenen Blindteig in der Tarteform mit der Masse füllen, die Birnenhälften gleichmäßig darauf verteilen und die herausstehenden Birnen mit Honig bepinseln, damit sie nicht braun werden, bei 200°C etwa 30 min backen.

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc