

## BIRNEN-SCHOKOLADENTARTE REZEPT



Für den Boden:

- 120g Mehl Typ 405
- 2 EL Zucker
- 120g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Eigelb
- Saft von einer Viertel-Zitrone
- Eine Prise Salz

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig vermengen, 30 min ruhen lassen, ausrollen und in die dafür vorgesehene, gebutterte Tarteform geben. Überstehenden Teig abschneiden und kühl stellen bis die Füllung fertig ist.

Für die Füllung:

- 120g Zartbitter Kuvertüre
- 120ml frische Sahne
- 1 Vollei
- 1 Eigelb
- 3 EL Zucker
- Etwas Bittermandelaroma
- Birnenhälften in Weißwein, Zucker und Zitronensaft weich gekocht

Sahne, Zucker, Eier und Bittermandelaroma kurz mixen. Die Tarteform aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Zartbitterkuvertüre belegen. Danach die Birnen darauf verteilen und zum Schluss die Sahne-Ei-Masse vorsichtig darüber gießen und bei 165°C für 45 min in den Ofen schieben.

Wir vom Hotel Platzl wünschen Ihnen einen guten Appetit ☺!