

Schokoladetarte mit Pralinenmousse

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus Bsteh.



Schokoladetarte mit Pralinenmousse © Rita Newman

Infos

 Mittel

Zubereitung

Schokoladetarte

- Eigelb und Zucker aufschlagen. Butter und Schokolade schmelzen und begeben.
- Eiweiß kurz anschlagen und unterheben. Teig in eine gefettete Tarteform geben und bei 180° C ca. 30 Minuten backen.

Pralinenmousse

- Ei und Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Kuvertüre und Nougat über Wasserdampf schmelzen, Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

Zutaten

Schokoladetarte

- 100 g Butter
- 200 g Kochschokolade
- 3 Eier
- 150 g Zucker

Pralinenmousse

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 40 g dunkle Kuvertüre

- Kuvertüre unter die Eimasse heben, Gelatine ausdrücken und mit Rum sowie Orangenlikör erwärmen und ebenfalls unter die Masse heben.
- Am Schluss das geschlagene Obers unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem Löffel Nockerl abstechen und mit der Tarte anrichten.

Vanillebirnen

- Die Birnen zunächst schälen und das Kerngehäuse entfernen.
- Vanilleschote halbieren und Mark ausschaben.
- Anschließend das Wasser mit dem Zucker, Vanillezucker, der Zimtstange und dem Vanillemark zum Kochen bringen.
- Die Birnen dazu geben und wiederum aufkochen und so ca. 10 Minuten köcheln lassen (richtet sich nach der Reife der Birnen).
- Zum Schluss noch den Zitronensaft hinzugeben.

- 40 g Nougat
- 1 Blatt Gelatine
- 170 g geschlagenes Obers
- 1 TL Rum
- 1 TL Orangenlikör

Vanillebirnen

- 500 g Birnen
- 250 ml Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g Zucker (je nach Reifegrad der Birnen)
- ½ Stange Zimt
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Zitronensaft

Zutaten für 4 Portionen