



## *Rezeptkarte*

Schokoladentarte  
mit Backstube Schoko,  
gegrillten Rum-Erdbeeren  
und Zitronen-Zabaione mit  
Backstube Zitrus

## Zutaten (4 Personen):

Tarteboden: 130 g Mehl, 60 g Butter weich, 1 Eigelb, Prise Salz, 1 TL Zucker, 1 EL Milch, 10 Tarteformen Ø 7cm

Tartefüllung: 100 g Butter, 200 g Kuvertüre Zartbitter, 200 ml Sahne, 100 g Zucker, 2 Eigelb, 2 Vollei, 1 Vanilleschote, 1 TL Backstube - Schoko

Zabaione: 6 Eigelb, 150 g Zucker, 200 ml Weißwein, 40 ml Amaretto, 1 TL Backstube-Zitrus

Erdbeeren: 500 g Erdbeeren, 10 g gehackte Zitronenmelisse, 80 ml Rum, 4 TL Zucker

## Equipment: Grill

## Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Für den Tarteboden aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, ruhen lassen, ausrollen und für 10-15 Minuten in den Formen bei indirekter Hitze blind backen. Für die Tartefüllung die Butter, Kuvertüre und Sahne in einer Schüssel auf einem Wasserbad erwärmen bis die Butter und die Kuvertüre geschmolzen sind. In einer separaten Schüssel Zucker, Ei, Eigelb und Vanillemark mit dem Schneebesen cremig rühren und die Schokoladenmasse unterheben. Die Masse in die Tartelettes füllen und bei 110°C für circa 25 Minuten indirekt im Grill backen. Erdbeeren halbieren und in eine Auflaufform geben. Diese leicht zuckern und mit der Zitronenmelisse gleichmäßig bestreuen. Danach die Erdbeeren etwas mit Rum beträufeln, Auflaufform bei 120°C für 10 Minuten indirekt in den Grill stellen. Für die Zabaione das Eigelb und den Zucker cremig aufschlagen und den Wein und Amaretto schluckweise dazu gießen, eine Prise Backstube-Zitrus hinzugeben. Über dem Wasserbad mit einem Rührbesen möglichst viel Luft in die Masse schlagen. Die Zabaione ist fertig, wenn die Masse einen cremig-kompakten Zustand erreicht hat.