

Amerikanischer Schoko-Traum «S'mores Tart»



Give me some more - oder kurz «S'mores» - gibt's heute in Tartform! Ein mächtiges Dessert für echte Schleckmäuler!

«S'mores» nennt man in den USA eine Süßspeise aus einem Stück Schokolade und einem Marshmallow, die zwischen zwei Graham-Cracker gelegt werden. Alles zusammen wird dann über dem Feuer gegrillt. Unsere Tart besteht aus einem Vollkomguetsliboden; die Schokolade haben wir mit einer Ganache interpretiert und mit einer Art Marshmallowmasse getoppt. Für etwas Lagerfeuerfeeling sorgt der Flambierbrenner, mit dem die Masse gebräunt wird. Die genaue Anleitung gibt's im Video-Tutorial!

- 150 g Vollkomguetsli, gemahlen (im Original Graham-Crackers)
- 100 g Butter, weich
- 1½ EL brauner Zucker
- 2 Prisen Salz
- 150 g dunkle Schokolade
- 1 dl Halbrahm
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 dl Wasser
- 2 Eiweiss, frisch
- 1 Prise Backpulver
- 1 Spritzer Zitrone
- 1 Prise Vanillezucker
- Eine kleine Springform
- Ein Flambierbrenner

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Guetslibrösel, Butter, Zucker und Salz vermengen.

3. Kuchenform mit der Masse dick auskleiden, gut andrücken. In der Mitte muss eine Vertiefung entstehen, in die sich die Schokomasse giessen lässt (siehe Video).
4. Boden circa 15 Minuten backen, danach auskühlen lassen.
5. Alle Zutaten für die Ganache langsam in einem Topf erwärmen, verrühren und auf den ausgekühlten Kuchenboden giessen.
6. Kuchen im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.
7. Eiweiss nicht ganz steif schlagen.
8. Backpulver mit einem Spritzer Zitrone mischen und zum Eiweiss geben.
9. Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen, danach die heisse Wasser-Zucker-Lösung nach und nach unter das Eiweiss rühren. ACHTUNG: nicht zu viel aufs Mal, sonst stockt das Eiweiss!
10. Alles nochmals so lange schwingen, bis die Masse stark eingedickt ist. Wichtig ist, dass sie ihre Form behält, wenn sie auf dem Kuchen liegt.
11. Mit Löffel oder Spritzbeutel die Eiweissmasse auf der ausgekühlten Schokomasse verteilen.
12. Mit dem Flambierbrenner vorsichtig rundherum bräunen.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 30 Minuten