

DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Unsere besten Schoggirezepte

MUNZ CARAMEL & SALZ GLACÉTORTE

Vor- und Zubereitungszeit: 30 Min.
Backen: 40 Min.
Gefrieren: mind. 4 Stunden

Boden:

5x Eiweiss, frisch
230 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln

Glacé:

5x Eigelb, frisch
100 g Zucker
5 dl Vollrahm
150 g Munz Milch Caramel & Salz

1. Eiweiss und Zucker schlagen, bis die Masse steif und glänzend ist.
2. Mandeln unterrühren.
3. In eine mit Backpapier bedeckte Springform (ca. 26cm) füllen und glattstreichen. Den Boden ca. 40 Min. bei 180 Grad backen. Auskühlen lassen.
4. Eigelb und Zucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell und schaumig ist.
5. Rahm steif schlagen und vorsichtig darunterziehen.
6. 150g Schokolade in kleine Würfel hacken und darunter rühren.
7. Die Glacéform auf den Mandelboden verteilen und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
8. Mit gehackter Schokolade oder frischen Beeren servieren.

Tip: Die Glacétorte kann gut am Vortag gemacht werden und sollte vor dem Servieren ca. 10 Min. in den Kühlschrank gestellt werden, bevor man sie von der Springform mit einem Messer vorsichtig löst.



CHOCOLARIUM.CH