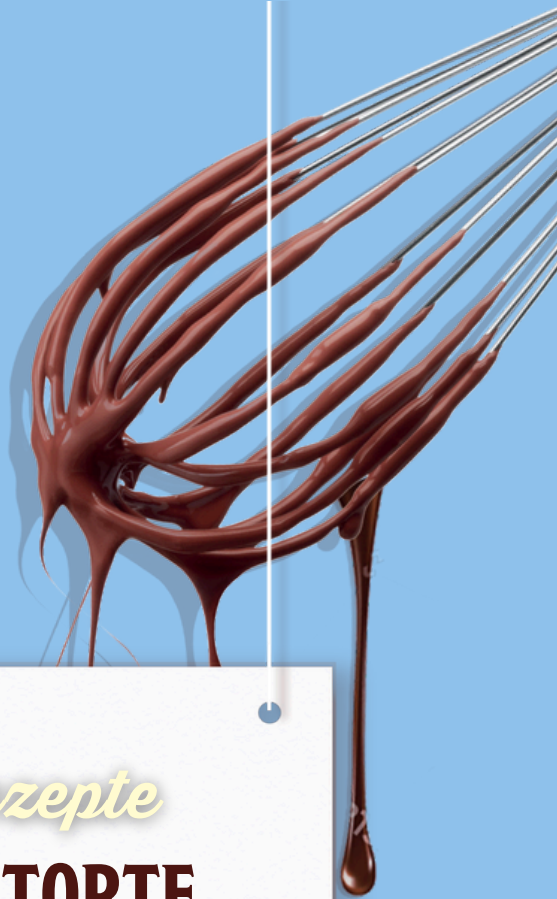


DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Unsere besten Schoggirezepte

EINFACHE MINOR GLACÉTORTE

Vor- und zubereiten: 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
200 g Minor, gehackt

1. Eiweiss und Zucker schlagen, bis die Masse steif und glänzend ist.

2. Mandeln unterrühren.

3. In eine mit Backpapier belegte 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 der Minor Schokolade in kleine Würfel hacken und darunter rühren.

7. Die Glacé-Masse auf den Mandelboden verteilen und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

8. Mit 50g gehackter Minor Schokolade dekorieren.

Tipp: 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.



SCAN ME

