

VERSUNKENE NIKOLÄUSE FÜR CONNY RAUPOLD

Von Katharina te Uhle

Zutaten für eine Springform mit 26cm Durchmesser

- \ 200 g Butter
- \ 200 g Zucker
- \ 200 g Zartbitterschokolade
- \ 4 Eier
- \ 2 EL Mehl
- \ ca. 325 g Himbeeren
- \ 2-3 EL Puderzucker

Zubereitung

Conny hatte sich etwas Schokoladiges gewünscht. "Gerne mit Himbeeren", sagte sie. Und weil der Wunschkuchen zufälligerweise auf den Nikolaustag traf, habe ich aus einer Schoko-Tarte mit Himbeeren "versunkene Nikoläuse" gemacht. Aber natürlich funktioniert dieser Kuchen auch an jedem anderen Tag. Dann sind es halt keine Nikoläuse, versunken in einem Meer aus Schokolade, sondern ganz normale Himbeeren auf einer saftigen Schokoladen-Tarte.

Dafür nehmt ihr zuerst zwei kleine Töpfe. In dem einen Topf schmelzt ihr die Butter. In den anderen füllt ihr ein bisschen Wasser, damit ihr darüber die Zartbitterschokolade in einer Schüssel schmelzen könnt.

Während das alles langsam vor sich hin schmilzt, trennt ihr die Eier. Das Eiweiß schlägt ihr steif. Das Eigelb schlägt ihr gemeinsam mit dem Zucker mehrere Minuten lang schaumig. Jetzt gebt ihr die flüssige Butter, die geschmolzene Schokolade und das Mehl zur Eigelb-Masse und verrührt alles zu einem glatten Teig.

Jetzt fehlen noch die Himbeeren und der Eischnee. Einen Teil der Himbeeren braucht ihr für die Deko. Der andere Teil (ca. 125 g) kommt in den Teig und wird ordentlich verrührt. Die Himbeeren werden dadurch zerkleinert. Zum Schluss hebt ihr vorsichtig den Eischnee unter.

Legt den Boden der Springform mit Backpapier aus. Den Rand könnt ihr (zumindest unten) mit ein bisschen Butter einfetten. Jetzt gebt ihr den Teig in die Springform und backt die Schokoladen-Tarte ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Umluft.

Wenn die Tarte ausgekühlt ist, setzt ihr die Himbeeren wie kleine Nikolaus-Hütchen auf den Kuchen und siebt ein bisschen Puderzucker darüber. Fertig.