



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 26.03.2015 – Tisch 1

Gefüllte Yorkshire Puddings

\*\*\*\*

Räucherlachs suppe mit Whisky

\*\*\*\*

Rack and Black

\*\*\*\*

Orange/Passionsfrucht-Torte

## Orange/Passionsfrucht-Torte

### Für 4 Personen

6	Stk	Reife Passionsfrüchte
350	ml	Frische Orangensaft
350	g	Pâté Sucrée
40	g	Dunkle Schokolade
250	g	Feinster Zucker
200	g	Vollrahm
6	Stk	Eier

Passionsfrüchte halbieren. Fruchtfleisch und Kerne entfernen und in einen Topf mit dem Orangensaft geben. Aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Abkühlen lassen.

Teig möglichst dünn (ca 3mm) ausrollen und vorsichtig in eine 22cm Springform hineinlegen. Teig gut in die Ecken und auf die Seiten hineindrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier abdecken und Backbohnen darauf verteilen. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen

Springform auf ein Backblech legen und den Teig 15 Minuten blind backen. Aus dem Ofen nehmen Backpapier und Bohnen entfernen und weiter 5 Minuten goldig Backen.

Backofentemperatur auf 150°C reduzieren.

Schokolade in eine Schüssel geben und über kochendem Wasser schmelzen lassen. Leicht abkühlen lassen. Schokolade mit dem Backpinsel über den Teig verteilen.

Fruchtsaft, Zucker, Rahm und Eier in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Mischung in einen Krug oder Massbecher absieben.

Springform auf den ausgezogenen Backgitter legen und die Füllung sorgfältig eingießen.

35 – 40 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit dem Gasbrenner karamellisieren.

Abkühlen lassen.