



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 14.09.2017 – Tisch 1

Avocado-Apfel-Tatar

Gebackener Butternuss mit Kardamom,
Limette und grünem Chili

Ricotta-Nockerln mit Wodka-Steinpilz-Sauce

Gâteau raisinée

Gâteau raisinée

Für 8 Personen

Hausgemachter Mürbeteig:

250 g	Mehl
125 g	Pudersucker
2 Prisen	Salz
125 g	Butter (Raumtemperatur)
1	Ei (Raumtemperatur)
50 g	Gemahlene Haselnüsse

Füllung:

1,5 dl	Raisinée
3 dl	Vollrahm
220 g	Gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung

1. Mehl, Pudersucker und Salz in einer grossen Schüssel mischen.
2. Butter in Stücken hinzufügen. Alles von Hand mischen, bis eine krümelige Masse entsteht.
3. Eine Mulde in der Mitte formen und das Ei hinzugeben. Mit gemahlene Haselnüssen bedecken.
4. Alles gut mischen und eine Kugel formen. Mit Klarsichtfolie umwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier mit einer Teigrolle auswallen und auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech geben. Idealerweise den Teig noch einmal 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Teig mit Aluminiumfolie und getrockneten Früchten (Bohnen oder Nüssen) beschweren und 15 min zu 180-200°C backen.
7. Das Aluminium und die Früchte entfernen und noch einmal 5-10 min backen. Der Teigboden sollte eine goldene Farbe annehmen. Aus dem Ofen nehmen.
8. Die Raisinée, den Vollrahm und die Kondensmilch mischen und auf den Tortenboden geben.
9. Alles noch einmal 5-7 min backen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.