

# Rezept des Monats *Dezember*



## Torta de brigadeiro com maracujá e coco

### Zutaten für eine Tarte, ca. 8 Stücke

200 g Zartbitter-Schokolade  
175 g Butter,  
4 Eier und 3 Eigelb  
200 g Zucker, Salz  
250 g ungesüßtes Passionsfruchtmark  
20 g Speisestärke,  
1 Vanilleschote,  
2 Zimtstangen  
1/2 Chilischote  
75 g Puderzucker  
80 g Kokosraspel



### Zubereitung

Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) heizen. Schokolade hacken mit 150 g Butter überm heißen Wasserbad schmelzen . 4 Eier mit 150 g Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Flüssigen Schoko-Mix unter die Eiercreme rühren. Tarte-Form (30 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen. Im Vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen. Während des Backens die Ofentür nicht öffnen! In der Form abkühlen lassen.

Inzwischen 100 g Passionsfruchtmark mit der Stärke verrühren. Übriges Fruchtmark (150 g) mit halbiertes Vanilleschote, Zimt und Chili aufkochen, am Herdrand ca. 15 Minuten ziehen lassen. In einem Topf 3 Eigelbe mit Puderzucker verrühren. Heißes Passionsfruchtmark durch den Sieb dazugießen, angerührte Stärke untermischen. Creme auf dem Herd unter ständigem Rühren kurz Aufkochen. Sobald die Mischung dicklich sämig wird, auf der Tarte verteilen. Creme vollständig abkühlen lassen. Ofengrill vorheizen. Übrige Butter (25 g) schmelzen mit Kokosraspeln und Übrigem Zucker (50 g) mischen. Auf der Creme verteilen. Im Ofen kurz goldbraun übergrillen. Tarte mit dem Backpapier aus der Form heben, servieren.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht **Horst Schmidt**