

Графские развалины

Die Ruinen des Grafen

Zutaten:

4	Eiweiß
180 g	Zucker
1 P.	Vanillin-Zucker
200 g	Butter
1 Dose	gezuckerte KM
	Schokoladensoße
	zerkleinerte Walnüsse

Experimentiervorschrift:

Eiweiß mit einer Prise Salz schlagen, bis die Masse steif ist. Dann die Hälfte des Zuckers darunter schlagen, die andere Hälfte ganz zum Schluss mit einem Holzlöffel unterheben. Auf Backpapier kleine Törtchen spritzen oder mit dem Löffel formen und etwa 1,5 Stunde bei 90° trocknen. (Der Backofen kann vorher auf 160° C hochgeheizt worden sein). 180 g Kondensmilch und 125 g Butter zu einer Crememasse verrühren. Mit dieser werden die Baisers zusammengeklebt und zu einem Haufen zusammengesetzt. Zum Schluss wird Schokoladensoße darüber gegossen und die Walnüsse darüber gestreut. Die Torte sollte kühl aufbewahrt werden.

Unsere erste süße Ruine oder doch die Schrammsteine?

