

DONNAFUGATA®



Bitterschokoladen-Terrine mit Radicchio di Castelfranco

Zutaten für 4 Personen – Zubereitungszeit ca. 1 ½ Std. – zeitaufwendig, aber leicht

Mandelteig:

- 180 gr. gemahlene Mandeln
- 5-6 Eiweiss
- 180 gr. Zucker

Eiweiß zusammen mit dem Zucker steifschlagen, dann ganz vorsichtig die Mandeln unterheben.

Die Masse auf ein Backblech geben und bei 180°C ca. 10 – 15 min. backen. Abkühlen lassen und in der Größe der Auflaufform zuschneiden.

Schokoladenmasse:

- 300 gr. Bitterschokolade
- 200 gr. Sahne
- 2 EL Rum
- 150 gr. Radicchio di Castelfranco in Streifen geschnitten

Die in Stücke geschnittene Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Sahne aufkochen und unter die geschmolzene Schokolade geben. Dann den Rum zugeben und mit dem Radicchio zusammen zu einer glatten Masse verrühren.

Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. Um die Folie möglichst gut anpassen zu können, die Form vorher etwas anfeuchten und dann die Folie einpassen. Eine Lage in ca. 2 cm Höhe von der Schokoladenmasse einfüllen und etwas abkühlen lassen. Danach den schon zugeschnittenen Mandelteig darauflegen. Wiederholen je nach gewünschter Höhe. Als letzte Schicht mit Schokolade abschliessen.

Für ca. 7 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Terrine kann auch gut am Vortag zubereitet werden.

Zum Servieren die Auflaufform stürzen und die Terrine in Portionen schneiden, kurz vor dem Auftragen in den Backofen unter dem Grill für ca. 1 min. bei 180°C stellen, sodass die oberste Schicht Schokolade etwas anschmilzt.