



Watt FUDGE Pie

Zutaten:

Für den Teig

100 g Butter
1 Prise Salz
50 g Zucker
200 g Mehl
1 EL Wasser

Für das Topping

50 ml Feiner alter Asmusen
Rum-Verschnitt 40%
200 ml Sahne
2 TL Kaffeepulver, Instant
350 g Schokolade, zartbitter
100 g Butter
3 Eier, getrennt
75 g Zucker
75 g Zucker, braun
75 g Mehl
25 g Kakaopulver
200 g Walnüsse

Zubereitung

Teig: Zutaten verrühren, Teig in eine Springform geben und einen 3 cm hohen Rand stehen lassen. Kaltstellen.

Topping: Ofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen. 1 EL Walnüsse beiseitelegen und den Rest hacken. Sahne mit Kaffeepulver, Schokolade und Butter erhitzen. Flüssige Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eiweiße mit weißem Zucker aufschlagen. Eigelbe mit braunem Zucker schaumig schlagen und Schokoladenmasse, Mehl, Kakao und Feiner alter Asmusen Rum-Verschnitt 40% unterrühren. Eischnee und Walnüsse unterheben und Masse auf dem Teig verteilen. Kuchen ca. 25 Minuten backen und mit Walnüssen verzieren.



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmusen.de