

Zutaten für 10 Personen:

120 g Butter, Zimmertemperatur

4 St. Eidotter

70 g Staubzucker

120 g Bitterschokolade, grob gerieben

200 g Weizenmehl glatt, Type 700

1,5 TL Backpulver

125 ml Malzbier

4 St. Eiweiß

Salz

70 g Kristallzucker

Butter und Weizenmehl für die Terrinenform

Herstellung:

1. Butter mit Eidotter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Die geriebene Schokolade mit dem Weizenmehl und dem Backpulver vermengen.
3. Mehlmischung und Bier abwechselnd in den Butterabtrieb einrühren.
4. Eiweiß mit Salz aufschlagen, mit Zucker ausschlagen und unter die Masse vorsichtig unterheben.
5. In die befettete und bemehlte Form einfüllen und bei 160 °C ca. 30 Minuten backen.
6. Aus der Form lösen, gestürzt, überkühlen und schneiden.

