

# Schoggolla Tòrt

Chronique publiée le 10/02/2019

*RADIO MÉLODIE - Platt rédde isch gesùnd : émission du 10 février 2019*

*USS DER OMMA ÌHRI KISCH : was mer friher gekocht hatt ùnn gèèr gèss hatt (146)*

De Omma ìhre Rézèpde :

Schoggolla Tòrt

*Tarte au chocolat*

Was bruche mer?

Fer de Dèèg : 170 Gròmm Mèhl, 100 Gròmm wèèscher Bùdder ùnn 10 Gròmm fers Blèsch ze fèdde, e Päggl Wannillzùgger, e Pries Sals, 4 Sùbbelèffle Wasser.

Zùm Garniere : 200 Gròmm schwaarzer Schoggolla, 125 Gròmm Ròhm, ¼ Lidder Millisch, 1 Ei, 50 Gròmm Zùgger. Glasuurzùgger zùm Dékoriere.

*Que nous faut-il ?*

*Pour la pâte : 170 g de farine, 100 g de beurre mou + 10 g pour graisser le moule, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 cuillers à soupe d'eau.*

*Pour la garniture : 200 g de chocolat de couverture noir amer, 125 g de crème fraîche, ¼ de litre de lait, 1 oeuf, 50 de sucre en poudre. Du sucre glace pour la décoration.*

Wie wèrrd 's gemach?

De Bùdder, 's Sals, de Zùgger ùnn 's Mèhl mét 4 Sùbbelèffle Wasser mìschle, bés de Dèèg schéén glatt isch. Ne in Plastick inwìckle ùnn fer 3 Schdünne in de Kihlschrònk schdèlle.

De Dèèg widder ussem Kihlschrònk hoole, de Baggioowe vòrheitze ùff 210°. De Dèèg finn ussrolle, e Kùùcheblèsch vòn 26 Zm Dürschmèsser infèdde, de Dèèg ìns Blèsch lèije, mét Backpabbier zùdégge ùnn mét trùggene Bohne fille. ¼ Schdùnn bagge.

Die Zitt, de Garniduur mache : de Millisch ùnn de Ròhm in erer Kassroll zùm Koche brìnge. Vòm Fier hoole, de Schoggolla in Schdigger ùnn de Zùgger dezùmache. 5 Minnude schdèhn lósse, dòn timer glattrihre. 's Ei méddere Gawwel klébbere ùnn mémmer Schnéébèèse in de Mischung schlòòn.

's Pabbier ùnn de Bohne vòm gebackde Dèèg wèckhoole, de Schoggollamischung driwwer schidde. De Baggioowe ùff 180° rùnnershdèlle, de Tòrt 15 Minnude bagge. Se ussem Blèsch mache wòn timer se gòn timer abgekìhlt isch, mét Glasuurzùgger dékoriere ùnn sèrwiere.

*Comment procède-t-on ?*

*Mettre le beurre, le sel, le sucre et la farine dans le bol d'un robot et ajouter 4 cuillers à soupe d'eau. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène. L'emballer dans un sachet plastique et la laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.*

*Préchauffer le four à thermostat 7 (210°). Remettre la pâte à température ambiante, l'étaler et en garnir un moule beurré de 26 cm de diamètre. Couvrir de papier sulfurisé puis de haricots secs pour la cuisson à blanc. Cuire 15 minutes.*

*Pendant ce temps, préparer la garniture : verser le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu, puis ajouter le chocolat cassé en morceaux et le sucre. Laisser reposer 5 minutes, puis faire un mélange lisse avec une spatule. Battre l'oeuf à la fourchette et l'ajouter à la préparation en mélangeant au fouet.*

*Lorsque la pâte est cuite à blanc, retirer les haricots et le papier, verser dessus la préparation au chocolat. Baisser le thermostat à 6 (180°) et faire cuire 15 minutes au four.*

*Laisser refroidir complètement la tarte avant de la démouler, de la saupoudrer de sucre glace et de la servir.*

Òm näckschde Sùnnda léhre mer widder èbbes Feines ze bagge odder ze koche uss der Omma ihrem Rézèpdehèft.

Bés dòn, viel Schbass in der Kisch ùnn òm Dìsch !

*Dimanche prochain, nous apprendrons à réaliser une autre pâtisserie ou un plat extraits du cahier de recettes de Grand-Mère. D'ici là, je vous souhaite de prendre du plaisir à cuisiner et à manger.*

Das Rézèpt vòn hèit kinne mer èisch gèèr schigge, rùufe Radio Melodie òn : 03 87 98 29 29.

*Nous vous enverrons volontiers la recette du jour. Pour cela, appelez Radio Melodie au 03 87 98 29 29*

**Pour d'autres articles, connectez-vous sur [radiomelodie.com](http://radiomelodie.com)**