PANNA COTTA TARTE I INTERSPAR #22

- ANZEIGE -

Eine Mürbeteigtarte mit cremiger Füllung und Fruchtauflage. Die Tarte wird in einem gelochten Backring gebacken, dadurch wird sie super knusprig und mürbe. Gefüllt wird sie mit einer leckeren Panna Cotta Creme, welche mit Tonkabohne und Vanille verfeinert wurde. Aus Himbeeren wird anschließend die Fruchtauflage gekocht, welche durch die Silikonform eine tolle gleichmäßige Optik bekommt. Die perfekte Tarte – sowohl optisch, als auch geschmacklich!

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
45 Minuten	**17 Minuten**	**190 °C O/U**	**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

MÜRBETEIG

Verknete alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig und kühle ihn abgedeckt für etwa 30–60 Minuten.

Knete den Teig nach der Kühlung erneut kurz durch und rolle ihn auf wenig Mehl auf einer Silikonmatte 5 mm dick aus. Steche den Teig in Backringgröße rund aus und lege in hinein. Knete den restlichen Teig zusammen und rolle ein langes Band, ebenfalls 5 mm dick, aus. Schneide ein etwa 2 cm breites Band zu und drücke es an den Rand der Form.

Friere die Tarte für 30 Minuten ein, damit sie beim Backen die Form behält.

TARTE BACKEN

Backe die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für 17 Minuten. Lasse sie danach vollständig abkühlen.

Übrig gebliebener Mürbeteig kann super eingefroren werden. So hat man immer frischen Teig auf Vorrat.

CREME

Verrühre die Milch gemeinsam mit der Sahne, den Eigelben, dem Vanilleextrakt, der Tonkabohne und der Stärke klümpchenfrei. Lasse die Masse auf dem Herd bei mittelhoher Hitze unter ständigem Rühren eindicken. Schlage das Eiweiß mit dem Salz für 1–2 Minuten steif. Rühre anschließend den Puderzucker ein und schlage es für weitere 2–3 Minuten, bis das Eiweiß glänzt. Rühre es anschließend in den heißen Pudding ein. Verteile die Creme in der Tarte, streiche sie glatt und lasse sie im Kühlschrank auskühlen.

MÜRBETEIG:

- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **200 g** Butter
- [ ] **300 g** Mehl
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **1 Pr.** Salz

PANNA COTTA CREME:

- [ ] **200 g** Milch
- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **3** Eigelbe
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Tonkabohnenabrieb
- [ ] **30 g** Speisestärke
- [ ] **3** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **50 g** Puderzucker

HIMBEERFRUCHTAUFLAGE:

- [ ] **300 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- [ ] **400 g** Kirschsaft
- [ ] **30 g** Agar Agar
- [ ] **50 g** Zucker

PANNA COTTA TARTE I INTERSPAR #22

HIMBEERFRUCHTAUFLAGE

Verrühre die Himbeeren gemeinsam mit dem Saft, dem Agaragar und dem Zucker. Lasse die Masse mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen, damit das Agaragar seine Wirkung entfalten kann. Streiche es anschließend durch einen Sieb, um die Kerne zu entfernen. Fülle die Masse in die Silikonform und lasse sie im Kühlschrank etwa 30–60 Minuten fest werden. Lege die Fruchtauflage aus der Form und lege sie auf die Tarte.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!