

GRAPEFRUIT-TARTE



Feiner Mürbteigboden mit cremiger Grapefruit-Füllung und karamellisierten Grapefruit-Scheiben.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Vermische die Butter und den Zucker mit einem Mixer (mit Mixmesser) oder verknete sie rasch mit den Händen. Füge die restlichen Zutaten hinzu und mixe weiter. Wenn der Teig zu trocken ist, füge einen Schuss (ca. 1 EL) kalte Milch hinzu. Decke den Teig ab und stelle ihn für mindestens 30 Min. kühl. Rolle den Teig auf etwas Mehl auf ca. 29 cm aus und fette und bemehle die Tarteform. Lege den Teig über die Form und drücke ihn an. Steche ihn mit einer Gabel mehrmals ein, damit der Teig beim Backen flach bleibt. Backe den Teig im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U für 15 Min. vor und nehme ihn anschließend heraus.

FÜLLEN UND BACKEN

Reibe die Grapefruitschale ab und presse den Saft aus. Verrühre Schale, Saft und Zucker und erhitze es bis der Zucker gelöst ist. Verrühre die Eigelbe mit der Stärke. Füge den warmen Saft hinzu und rühre um. Rühre den Schmand ein. Verteile die Füllung auf dem Teig und backe sie für weitere 25 Min. Nach dem Backen ist die Füllung der Tarte noch relativ weich, wird aber beim Abkühlen fest. Lasse die Tarte abkühlen.

DEKO

Schneide die Grapefruit mit Schale in dünne Scheiben mit ca. 2-3 mm Größe. Koche das Wasser und den braunen Zucker auf. Gebe die Grapefruitscheiben dazu und koche es weiter, bis der Sirup karamellisiert. Verteile die Grapefruitscheiben vorsichtig auf der Tarte und bestreibe sie mit dem restlichen Karamell. Lasse die Tarte abkühlen und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- 80 g** Zucker
- 160 g** Butter (kalt)
- 240 g** Mehl
- 1** Eigelb
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 1** Milch (kalt)

FÜLLUNG:

- 1** Bio Grapefruit (Saft und Schale)
- 40 g** Zucker
- 3** Eigelbe
- 40 g** Speisestärke
- 400 g** Schmand

DEKORATION:

- 1** Bio-Grapefruit
- 100 ml** Wasser oder
- 50 ml** Wasser und Rum (je)
- 100 g** brauner Zucker