

GRANATAPFEL-TARTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #134



- ANZEIGE -

Diese Kombination ist der Hammer. Fruchtiger Granatapfel-Curd in einem Schoko-Mürbeteig mit dunkler Ganache. Den Boden könnt ihr gut vorbereiten und auch der Curd ist in Schraubgläsern und gekühlt mehrere Tage haltbar, so geht die Tarte wirklich schnell und sieht einfach wunderschön aus. Ihr könnt beim Eindecken der Tarteform den überschüssigen Teig noch in den Boden drücken oder daraus Kekse ausstechen und diese zur Dekoration verwenden, so bleibt sicher nichts übrig. Für eine etwas süßere Tarte könnt ihr statt Zartbitterkuvertüre auch eine Ganache mit Vollmilchkuvertüre herstellen.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
1.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

MÜRBEITEIG

Achte darauf, dass alle Zutaten für den Teig kalt sind. Verknete den Zucker mit der kalten Butter kurz. Füge das Eigelb, Salz, Vanilleextrakt, Mehl und den Kakao hinzu und knete den Teig noch kurz durch. Drücke ihn auf einem Teller flach und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde kühlen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 ° O/U vor.

BODEN BACKEN

Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Matte oder Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn aus. Er sollte etwa 6 cm größer im Durchmesser sein, als die Tarteform. Fette die Tarteform mit Backtrennspray und kleide sie mit dem Teig aus. Drücke ihn am Rand flach und streiche überstehenden Teig mit einer Palette ab. Stich aus dem übrigen Teig Kekse aus und backe sie mit dem Boden, die Backzeit für die Kekse ist aber kürzer. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten. Nimm den Boden aus dem Ofen und lasse ihn in der Form abkühlen.



Friere den Boden vor dem Backen für 10-15 Minuten ein, so behält er besser seine Form.

GRANATAPFEL-CURD

Entkerne die Granatäpfel und püriere 200 g der Kerne fein und stelle den Rest für die Dekoration zur Seite. Streiche das Püree durch ein Haarsieb und fülle es in einen Topf. Gib den Zitronensaft dazu und rühre die Eier, das Eiweiß, den Zucker und die Stärke ein, bis die Masse klümpchenfrei ist. Koche die Masse bei mittelhoher Hitze unter Rühren auf. Schalte den Herd ab, sobald der Curd eindickt und rühre die kalte Butter ein. Verteile den Curd in dem abgekühlten Tarte-Boden und streiche ihn glatt. Stelle die Tarte für 30-60 Minuten in den Kühlschrank, bis die Füllung fest ist. Stelle in der Zwischenzeit die Ganache her.

SCHOKOLADEN-MÜRBEITEIG:

- 70 g** Zucker
- 140 g** Butter (kalt)
- 1** Eigelb
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Mehl
- 40 g** Kakao

GRANATAPFEL-CURD:

- 200 g** Granatapfelkerne
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 2** Eier
- 1** Eiweiß
- 50 g** Zucker
- 2 TL** Speisestärke
- 100 g** Butter (kalt)

ZARTBITTERGANACHE:

- 100 g** Sahne
- 200 g** Zartbitterkuvertüre



GRANATAPFEL-TARTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #134



Färbe den Curd mit etwas Lebensmittelfarbe, um eine intensivere Farbe zu erhalten.

ZARTBITTERGANACHE

Koche die Sahne in einem Topf auf und hacke die Kuvertüre klein. Schalte den Herd ab, sobald die Sahne kocht und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Ganache um und lasse sie auf Raumtemperatur abkühlen.

TARTE FERTIGSTELLEN

Fülle einen kleinen Teil der Ganache in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und verstreiche die übrige Ganache auf der Granatapfel-Füllung glatt. Dekoriere die Tarte mit Ganache-Tupfern, Granatapfelkernen und den Keksen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!