KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

PANNA-COTTA-TARTE MIT KNUSPERBODEN

Ergibt eine Tarte mit 28 cm Ø

FÜR DEN BODEN:

150 g Mehl
100 g Vollkornbrösel
70 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
150 g Butter, kalt

AUSSERDEM:

Butter zum Ausfetten der Form
2 EL Semmelbrösel
500 g getrocknete Hülsenfrüchte

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 ml Sahne
40 g Zucker
1 Tonkabohne
4 Blatt Gelatine
200 g Naturjoghurt

FÜR DEN BELAG:

Frisches Obst nach Wahl (z.B. Johannisbeeren, Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren)

ZUBEREITUNG

Für den Boden Mehl, Vollkornbrösel, Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel vermengen. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden, zur Mehlmischung geben und mit den Händen rasch zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Eine Tarteform (26 - 28cm Ø) mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig mit den Fingern möglichst gleichmäßig in die Form drücken, dabei einen Rand hochziehen und ebenfalls andrücken. Den Tarteboden für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Tarteboden aus dem Kühlrschank nehmen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Boden mit Backpapier belegen und mit etwa 500 g getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Tarteboden weitere 5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit Zucker und 2-3 Prisen Tonkabohnen-Abrieb in einem Topf aufkochen lassen. Währenddessen Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

PANNA-COTTA-TARTE MIT KNUSPERBODEN

ZUBEREITUNG

Die Sahne kurz köcheln lassen, vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Gelatine-Blätter ausdrücken und in die heiße Sahne rühren. Naturjoghurt ebenfalls unterrühren und die Masse vorsichtig auf den Tarte-Boden gießen.

Die Tarte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Obst verzieren.