



Panna-Cotta-Tarte

Zutaten für 25 cm Durchmesser Tarteform

Zubereitung: 45 Minuten | **Backzeit:** 17 Minuten | **Kühlzeit:** 60 Minuten

Mürbteig:

100 g Zucker
200 g kalte Butter
300 g Mehl
1/2 TL SPAR Natur*pur
Bio-Vanilleextrakt
2 Eigelb
1 Prise Salz

Panna-Cotta-Creme:

200 g Milch
200 g Schlagobers
3 Eigelb
1 TL SPAR Natur*pur
Bio-Vanilleextrakt
2-3 g SPAR Natur*pur
Bio-Bourbon-Vanille gemahlen
30 g Stärke
3 Eiweiß
1 Prise Salz
50 g Puderzucker

Himbeerfruchtauflage:

300 g Himbeeren
400 g Kirschsafft
2 Packungen Agar Agar
50 g Zucker

Zubehör:

Silikonbackform

Mehr Backrezepte sowie das passende
Backzubehör finden Sie unter interspar.at/backen



Mürbteig:

Alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten und abgedeckt etwa 30 bis 60 Minuten kühlen. Den Teig nach der Kühlung erneut kurz durchkneten und auf wenig Mehl auf einer Silikonmatte 5 mm dick ausrollen. Den Teig in Backringgröße rund ausstechen und hineinlegen. Den restlichen Teig zusammenkneten und ein langes Band, ebenfalls 5 mm dick, ausrollen. Ein etwa 2 cm breites Band zuschneiden und an den Rand der Form drücken.

Tipp: Die Tarte für 30 Minuten einfrieren, damit sie beim Backen die Form behält. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 190° Ober-/Unterhitze 17 Minuten backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Übrig gebliebener Mürbteig kann super eingefroren werden. So hat man immer frischen Teig auf Vorrat.

Creme:

Die Milch gemeinsam mit dem Schlagobers, den Eigelben, dem Vanilleextrakt, der gemahlene Vanille und der Stärke klumpfrei verrühren. Die Masse auf dem Herd bei mittelhoher Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Das Eiweiß mit dem Salz für 1 bis 2 Minuten steif schlagen. Anschließend den Puderzucker einrühren und weitere 2 bis 3 Minuten schlagen, bis das Eiweiß glänzt. Anschließend in den heißen Pudding einrühren. Die Creme in der Tarte verteilen, glattstreichen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Himbeerfruchtauflage:

Die Himbeeren mit dem Saft, Agar Agar und Zucker verrühren. Die Masse mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit das Agar Agar seine Wirkung entfalten kann. Anschließend durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Die Masse in die Silikonform füllen und im Kühlschrank etwa 30 bis 60 Minuten festwerden lassen. Die Fruchtauflage aus der Form lösen und auf die Tarte legen.



Den Teig in Backringgröße ausstechen. Ein langes Band ausrollen, zuschneiden und den Rand auskleiden. Ca. 17 Min. backen.



Die Himbeer-Fruchtmasse in die Silikonform füllen und im Kühlschrank ca. 30 bis 60 Min. fest werden lassen.



Die Creme auf der vollständig abgekühlten Tarte verteilen und glatt streichen, danach kühl stellen.



Die Fruchtauflage aus der Form lösen und auf die Tarte legen. Fertig!



Mehr Backrezepte sowie das passende

Backzubehör finden Sie unter interspar.at/backen