



BROMBEERCURD-TARTE MIT SCHOKOLADENBODEN

Zutaten:

Zutaten

Für eine 24 cm Tarteform

Für den Mürbeteig:

140 g Mehl

80 g Speisestärke

30 g Backkakao

1 Ei

1 Eigelb

90 g Zucker

1 Prise Salz

1/2 TL Vanilleextrakt

120 g zimmerwarme Butter

Außerdem:

getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für das Brombeercurd:

350 g Brombeeren

1 Rosmarinzweig

Saft einer halben Zitrone

150 g Zucker

4 Eigelb (Größe M)
130 g Butter

Zum Garnieren:
300-500 g Brombeeren nach Belieben

Zubereitung

Als erstes den Mürbeteig zubereiten. Dazu alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken eines Rührgerätes oder per Hand, zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Boden der Tarteform fetten. Nun den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche, etwas größer als die Tarteform, ausrollen und in die Tarte-Form legen, den Rand andrücken und erneut 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Brombeeren in ein Sieb geben, vorsichtig mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die Brombeeren in einem kleinen Topf mit dem Rosmarin und dem Zitronensaft aufkochen lassen. Die Beeren zerdrücken, damit der Saft austreten kann. Ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Rosmarinzweig entnehmen und die Brombeeren durch ein Passiersieb streichen, den Beerensud dabei auffangen zurück in den Topf gießen.

Den Sud erneut mit dem Zucker aufkochen. Das Eigelb in einer Schüssel mit einer Gabel leicht aufschlagen. Mit einem Esslöffel des Beerensuds vermengen und langsam, unter Rühren, in den Topf gießen. Mit einem Schneebesen verquirlen. Auf kleiner Stufe, unter ständigem Rühren, 15 Minuten eindicken lassen. Vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen. Die Butter in Stücke schneiden, hinzugeben und mit einem Pürierstab unter die Masse einarbeiten bis keine Butterflöckchen mehr zu erkennen sind. Das Curd vollständig abkühlen lassen.

Den Backofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen, den Mürbeteig mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte zum Blindbacken oben auflegen. Auf der 2ten Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Hülsenfrüchte und das Backpapier vorsichtig entfernen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und weitere 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Den Brombeer Curd in die ausgekühlte Tarte füllen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit frischen Brombeeren garnieren.