

BEEREN-PANNACOTTA-TARTE

Zutaten:

Für eine 25 cm Tarteform

Für den Mürbeteig:
190 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Ei
1/2 TL Backpulver
60 g Zucker
1 Prise Salz
120 g zimmerwarme Butter

Für die Füllung:
600 ml Schlagsahne
70 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
10 g Agartine
100 g Joghurt (10%)
4 EL Beeren-Konfitüre

Zum Garnieren:
frische Beeren
1 EL gehackte Pistazien
nach Belieben 1 Handvoll Baiser

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken eines Rührgerätes oder per Hand, zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche, etwas größer als die Tarteform, ausrollen und in die gefettete Form legen, den Rand andrücken und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, den Mürbeteig mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte zum Blindbacken oben auflegen. Ca. 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Hülsenfrüchte und das Backpapier vorsichtig entfernen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und goldbraun backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen.

Sahne mit Vanilleschotenmark auf 500 ml einkochen. Danach Zucker hinzugeben. Agartine unterrühren und 2 min. kochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen, den Joghurt unterheben. Die Konfitüre auf den Boden streichen. Die Creme vorsichtig auf den Kuchen verteilen. Mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit frischen Beeren, Pistazien und Baiser garnieren.
Tipp:

Verfeinern Sie die Tarte mit einer unserer leckeren Konfitüren!