

heute gibt es...

Panna cotta-Tarte



Zutaten: (für eine 25er-26er Tarteform)

Mürbeteig:

- 250g Mehl
- 165g kalte Butter
- 80g Zucker
- eine Prise Salz

Panna cotta-Füllung:

- 600ml Sahne
- 60g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blätter Gelatine

Fruchtsoße und Deko:

- ca. 250g Erdbeeren
- Zucker nach Belieben
- Minzblätter

Zusätzlich benötigst du:

- getrocknete Hülsenfrüchte oder Reis zum Blindbacken

Zubereitung:

Mürbeteig:

1. Das Mehl, die gewürfelte kalte Butter, den Zucker und das Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Lagen Backpapier etwas größer als der Durchmesser der Tarteform ausrollen.
3. Die Tartform gut einfetten, mit dem Teig auslegen und diesen vorsichtig andrücken. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen).
4. Danach den Boden der Tarte mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Innenseite mit Backpapier auskleiden und darin getrocknete Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen oder Linsen) oder Reis verteilen. Durch das Beschweren mit den Hülsenfrüchten (Blindbacken) soll verhindert werden, dass die Tarte unnötig aufgeht.
5. Nun den Mürbeteig für 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend vorsichtig die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Boden für weitere 10 Minuten goldgelb backen.
6. Sobald der Boden fertig ist diesen vollständig abkühlen lassen.

Panna cotta:

1. In einem großen Topf die Sahne mit dem Zucker, dem ausgelösten Vanillemark und der

- Vanilleschote kurz aufkochen lassen und unter Rühren 15 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Wenige Minuten vor Ende der Kochzeit die Blattgelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Vanilleschote aus dem Topf entfernen und die gut ausgedrückte Gelatine unter die Sahne rühren, sodass sie sich komplett löst.
 3. Anschließend die flüssige Panna cotta auf den Tarteboden gießen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
 4. Kurz vor dem Servieren mit einem Teil der gewaschenen Erdbeeren und Minzblätter dekorieren. Für die Erdbeersoße die restlichen Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren und nach Geschmack mit Zucker süßen.

Tipps:

- Benutze am besten eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden. Dadurch wird es dir leichter fallen die Tarte aus der Form zu lösen.
- Für eine vegetarische Variante des Desserts kannst du einfach die Blattgelatine durch das pflanzliche Geliermittel Agar-Agar ersetzen. Falls auf der Packung nicht anders angegeben entspricht 1 TL Agar-Agar insgesamt 6 Blatt bzw. 10g Gelatine.
- Tausche die Erdbeeren durch eine andere Beerenart aus, falls dir diese eher zusagt. Dir sind Himbeeren lieber? Nur zu ☐
- Der Mürbeteig kann bis zu zwei Tage vorher vorbereitet werden. Einfach die Form damit auslegen, mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen. Alternativ kann dieser auch bis zu drei Monate eingefroren werden. Hierbei vor dem Befüllen unbedingt vollständig (über Nacht im Kühlschrank oder für mehrere Stunden bei Raumtemperatur) auftauen lassen.