

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## Maracuja-Himbeer Tarte

**Mandelmürbeteig** (Tarteform oder -ring mit ca. 20 Ø)

- 200 g Mehl
- 80 g Puderzucker
- 25 g gemahlene Mandeln
- 2 g Salz
- etwas echte Vanille
- 1 Ei Gr. M
- 120 g weiche Butter

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Eine Tartering oder eine Tarteform mit 20 cm. Durchmesser fetten. Danach den Teig ca. 3-4 mm dick

ausrollen und in die Form einlegen. (Der Teig ist reichlich bemessen! Reste lassen sich sehr gut einige Tage im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.) Die ungebackene Tarte für ca. 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen, dadurch entfällt das Blindbacken mit Hülsenfrüchten. Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze aufheizen und die angefrorene Tarte ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

### **Maracujacreme:**

- 3 Eier Gr. M
- 120 g Zucker
- 60 ml Maracujasaft/ -püree (frisch oder TK) ich verwende Boiron
- Saft einer Bio Zitrone
- Abrieb einer Biozitrone
- 1 Teel. Speisestärke
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Butter

Die Butter in Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier, Zucker, Fruchtsaft, Zitronenabrieb und Speisestärke in einem kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen bzw. bis die Masse beginnt anzudicken. Vom Herd nehmen, die Gelatine unterrühren und die Creme auf ca. 40-45 Grad abkühlen lassen. Dann die Butterwürfel nach und nach mit einem Stabmixer einarbeiten. Die Maracujacreme sollte

nun, mit Folie abgedeckt, für ca. 1 Stunde im Kühlschrank verweilen.

### **Himbeerkompott:**

- 200 g TK Himbeeren
- 25 g Zucker
- 2,5 g (1 leicht gehäufter Teel.) Agar Agar

Die Himbeeren auftauen und in einem kleinen Topf mit dem Zucker verrühren. Erhitzen und Agar Agar hinzufügen und noch einen Moment köcheln lassen. Das Kompott leicht abkühlen lassen und dann in die vorgebackene Tarte geben.

Wenn das Himbeerkompott ganz abgekühlt ist, die Maracujacreme in einen Spritzbeutel mit 1 cm Rundtülle füllen und spiralförmig von der Mitte der Tarte aufspritzen. Ihr könnt die Creme auch so aufstreichen, mit dem Spritzbeutel ist es aber gleichmäßiger und bequemer ;-). Mit der Palette die Oberfläche der Maracujacreme glattstreichen. Die Tarte für einen Moment in den Kühlschrank stellen.

### **Maracujaguss:**

- 2 frische Maracujafrüchte
- 60 g Maracujasaft/-püree (frisch oder TK) ich verwende [Boiron](#)
- 1 El. Zucker
- 1,5 g (1 gestr. Teel.) Agar Agar

Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen.

Zusammen mit dem Maracujasaft und dem Zucker verrühren und in einem kleinen Topf erhitzen. Agar Agar unterrühren und kurz köcheln lassen. Den Guss etwas abkühlen lassen und dann gleichmäßig auf der Tarteoberfläche verstreichen.

- 100 g frische Himbeeren
- opt. einige Zitronenmelissenblätter
- opt. Blütenblätter

Die Tarte mit frischen Himbeeren und Blüten/ -blättern verzieren.

© *MaLu's Köstlichkeiten*