



## **Kokos-Beeren Tarte**

**Mürbeteig** (ergibt ca. 450 g - reicht für ca. 2 Tartes 20 cm Ø)

- 120 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 25 g gemahlene Mandeln
- 2 g Salz
- 1 Ei Gr. M
- 200 g Mehl 550

Butter und gesiebten Puderzucker in einer Schüssel vermengen. Anschließend die Vanilleschote hinzufügen und zusammen mit dem Ei und den gemahlenen Mandeln mithilfe eines Spatels verrühren. Danach das Mehl darüber sieben und einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 ½ Stunden in den Kühlschrank legen. Für eine Tarteform oder einen Tartering von 20 cm. Durchmesser benötigt ihr ca. die Hälfte des Teiges! Der Rest

kann problemlos eingefroren werden. Dann spart ihr euch beim nächsten Mal die Arbeit ;-).

Den Teig ca. 3-4 mm dick ausrollen, die Form damit auskleiden und den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen. Noch einmal für 15 min. in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Nach der Kühlschrankruhe wird der Teig mit Backpapier ausgelegt und dieses mit Hülsenfrüchten oder Keramikbackperlen beschwert. Diesen Vorgang nennt man 'blindbacken'. Es gewährleistet, dass der Rand der Tarte nicht heruntersinkt. Die Tarte 15 Minuten vorbacken. Danach kurz herausnehmen und die Perlen und das Backpapier entfernen. Die Tarte noch einmal ca. 5 Minuten nachbacken und dann auf einem Rost auskühlen lassen.

## **Fruchtfüllung**

- 350 g gemischte Beeren, frisch oder TK, entspricht etwa 200 g Beerenpüree ohne
  Kerne
- 60 g Zucker
- 3 4 El. Marsala
- 3 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Beeren in einem Topf zusammen mit dem Zucker aufkochen und 5 min. köcheln lassen. Danach durch ein Sieb oder eine 'Flotte Lotte' passieren. 200 g Beerenpüree abwiegen, in einen Topf geben und leicht erhitzen. Den Marsala und die eingeweichte Gelatine hinzufügen und diese darin auflösen. Einen Moment abkühlen lassen und dann in die vorgebackene Tarte gießen. Im Kühlschrank gelieren lassen.

## **Kokoscreme**

- 120 g griech. Joghurt, ersatzweise Mascarpone
- 50 g Zucker

- 20 g Kokosflocken
- 70 g. Kokosmilch
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Joghurt bzw. Mascarpone mit dem Zucker und den Kokosflocken verrühren. Die Kokosmilch in einem kleinen Topf etwas erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Vom Herd ziehen und 1-2 El. Kokoscreme dazu geben und glattrühren. Diese Masse nun unter die restliche Kokoscreme rühren. Einige Minuten in den Kühlschrank stellen bis die Creme beginnt, leicht zu gelieren. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Kokosmasse ziehen. Diese dann auf den Fruchtspiegel der Tarte streichen.

• ca. 250 g Brombeeren

Die Brombeeren rund um den Rand der Tarte in die weiche Kokosfüllung drücken. Die Tarte mindestens 1 Stunde oder über Nacht kalt stellen.

## **Fertigstellung**

- 250 g Sahne, kalt
- 2 El Vanillezucker
- 1 El. Kokosflocken
- einige Blaubeeren oder andere Beeren

Die Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit St. Honoré Tülle füllen. (Selbstverständlich könnt ihr auch eine andere Tülle verwenden ;-) ). Die Sahne auf die Kokoscreme spritzen, diese nach Wunsch mit Kokosflocken bestreuen und mit Beeren belegen.

© http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com