



Fruchttarte Exotic

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Die Tarte hat einen Durchmesser von 22 cm

Verwendete Formen: [Silikonform Universo*](#), [Tartering 22 cm*](#) Ø

Exotische Fruchtmousse

- 100 g Kokosmilch od. Vollmilch
- 1 Eigelb
- 20 g Zucker
- 5 g Stärkemehl
- 3 ½ Blätter Gelatine
- 50 g Mascarpone
- 80 g [Maracujapüree](#)¹
- 80 g Mangopüree
- 20 g Bananenpüree
- 1 El. Zitronensaft
- 35 g Zucker
- 140 g Schlagsahne

Die Fruchtpürees mit dem Zitronensaft und 35 g Zucker verrühren und bereitstellen. Die Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Eigelb, 20 g Zucker und die Stärke miteinander verrühren. Die heiße Milch unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf geben und bei milder Hitze und stetigem Rühren zu einer Creme verarbeiten (nicht kochen!). Den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine in der Creme auflösen. Die Mascarpone einrühren und anschließend die Fruchtzubereitung hinzufügen. Die Masse auf ca. 20 Grad abkühlen lassen (zwischendurch immer mal umrühren). Die Sahne cremig schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Die Fruchtmousse in die *Universo* Form füllen und mindestens 4 Stunden oder über Nacht einfrieren.

Mürbeteig

- 55 g Puderzucker
- 85 g weiche Butter
- 18 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 35 g verquirltes Ei
- 140 g Mehl Type 550

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen. – Den Teig 3 mm dick ausrollen und den Tartering damit auslegen. Die Kanten sauber abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Tarte zunächst für mindestens 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das erspart das Blindbacken mit Hülsenfrüchten und vermeidet weitestgehend das Absinken des Rands. Den Backofen währenddessen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen und die Frangipane vorbereiten.

Frangipane mit Kokos

- 70 g weiche Butter
- 40 g gemahlene Mandeln
- 30 g Kokosflocken
- 70 g Zucker
- 1 Prise geriebene Tonkabohne
- 1 Ei Gr. M
- 25-30 Physalisfrüchte

Alle Zutaten, bis auf die Früchte miteinander verrühren, so dass eine luftige Creme entsteht. Die Frangipane auf dem vorbereiteten, gekühlten Mürbeteigboden verstreichen. Die Physalisfrüchte in die Creme drücken. Je nach Größe der Früchte müssen diese etwas kleiner geschnitten werden, denn sie sollten später nicht über den Rand der Tarte hinausragen. Die Tarte im Backofen bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

Drachenfruchtglasur

- 300 g [Drachenfruchtpüree](#)¹
- 1 El. Zitronensaft
- 130 g Gelierzucker 1:3
- ggf. etwas Lebensmittelfarbe pink

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Auf ca. 35 Grad abkühlen lassen.

Fertigstellung

- Drachenfruchtglasur
- verschiedene Früchte
- Zitronenmelisseblättchen
- ggf. etwas [Fruchtglasur](#)

Die Mürbeteigtarte bereitstellen. - Die gefrorene Fruchtmousse aus der Silikonform lösen und auf ein Rost legen, welches über eine Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffangen kann. Die 35 Grad warme Drachenfruchtglasur über die gefrorene Fruchtmousse gießen (einen kleinen Rest übrig lassen). Der Guss erstarrt sogleich auf der gefrorenen Mousse. Die Oberfläche der Mürbeteigtarte mit einer dünnen Schicht der restlichen Glasur bestreichen und vorsichtig die gefrorene Exoticmousse darauf platzieren. Den überstehenden Rand mit verschiedenen Früchten und den Zitronenmelisseblättchen dekorieren. Soll die Tarte nicht zeitnah serviert werden, kann man aufgeschnittenes Obst, wie z. B. Drachenfrucht, Feigen und Ananas, mit einer dünnen Schicht [Fruchtglasur](#) vor Austrocknung schützen.