



Fruchtige Brombeertarte mit Yuzu

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

Verwendete Formen: [Tartering gelocht 20 cm*](#), Silikonform: [Halbkugel 5cm*](#), [Pomponettes*](#), [Truffles 20ml*](#)

Brombeermousse

- 100 g [Brombeerpüree](#)¹ (selbstgemacht oder gekauft)
- 55 g Himbeerpüree
- 35 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 1 El. Zitronensaft
- 35 g stichfester griech. Joghurt 10%
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Fruchtpurees mischen und die Hälfte davon zusammen mit dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen. Die andere Hälfte des Fruchtpurees mit dem Zitronensaft und dem Joghurt verrühren. Dann die heiße Fruchtmasse zum Frucht-Joghurt Gemisch geben und vermischen (am besten mit dem Stabmixer). Die Sahne halbsteif schlagen und zur Fruchtcreme geben, wenn diese auf ca. 30 Grad abgekühlt ist.

Die Mousse auf die verschiedenen Halbkugel- und Kugelformen verteilen und einfrieren, bis diese durchgefroren sind.

Mürbeteig

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- etwas Vanille
- 130 g Dinkelmehl Type 630
- 30 g (ca. 1/2 verschlagenes) Ei
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell einen glatten Teig zubereiten. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Kühlzeit den Teig gleichmäßig 3-4 mm dick ausrollen. Den Tartering auf ein mit Backpapier belegte Blech legen, fetten und sorgfältig mit dem Teig auslegen. (*Ich verwende eine [Airmat Silikonmatte](#)* speziell für Mürbeteig und lege diese auf ein [Lochblech](#)*. So wird der Mürbeteig schön knusprig.*) Die Kanten sauber abschneiden, den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Form noch einmal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 1 Eigelb u. 1 Teel. Sahne für die Eistreiche

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen und die Tarte 15-18 Minuten hellgolden backen. Währenddessen Eigelb und Sahne verrühren. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, den Tartering vorsichtig abheben und die Tarte mit der Eimischung bestreichen. Anschließend noch einmal 5 Minuten nachbacken. *Die Eistreiche versiegelt den Teigboden und erzeugt einen glänzend goldbraunen Mürbeteig.* Eventuelle Unebenheiten am Tarterand kann man übrigens mit einer [Microplane Reibe](#)¹ sehr schön abfeilen.

Biskuiteinlage

- 1 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 15 g Mehl
- 10 g Stärkemehl

Den Backofen auf 180 Grad lassen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Das Eigelb kurz unterrühren, Mehl und Stärke darübersieben und sorgfältig unterheben. Den Teig kreisförmig und ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 10-12 Minuten backen. Anschließend einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

Yuzu Creme

- 60 g Sahne 35%
- 75 g [Yuzupüree](#)¹ (altern. Limetten- oder Zitronensaft)
- 15 Butter
- 15 g Zucker
- 5 g Stärkemehl
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 55 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Callets

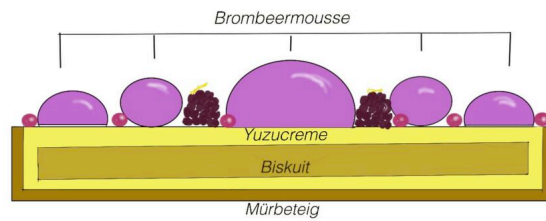
Die Gelatine einweichen. Zucker und Stärke mischen und zusammen mit der Sahne, dem Yuzupüree und der Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen. 2 Minuten köcheln lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtcreme auflösen. Die heiße Creme über die weiße Kuvertüre gießen, eine Minute warten und dann verrühren. Anschließend mit einem Stabmixer durchmischen. - *Rezept: Dinara Kasko*

Aufbau/ Fertigstellung

- [Schokoladenperlen bordeaux](#)
- frische Brombeeren
- [essbares Gold](#)¹

Die Hälfte der Yuzucreme in den Mürbeteig Tarteboden füllen. Die Biskuitscheibe darauflegen und mit der restlichen Yuzucreme bedecken. Im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 1 Stunde).

Anschließend die gefrorenen Brombeermousse Halbkugeln aus den verschiedenen Formen lösen und auf der Tarteoberfläche verteilen. In die Zwischenräume Brombeeren setzen und diese mit etwas Gold verzieren. Die Tarte nun im Kühlschrank auftauen lassen. Dann erst die Schokoladenkugeln auflegen, *denn sie vertragen nicht so viel Feuchtigkeit!* Die Tarte sogleich servieren.



MarenLubbe
FINE PASTICERIE

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>