



NO BAKE TARTE MIT BLUTORANGEN CURD

Portion: 12 Stücke

ZUTATEN:

Für die Füllung:

- 360 ml Blutorangensaft, frisch gepresst
- 80 g feiner Zucker
- 60 g Stärke
- 90 ml Wasser
- 140 g Eigelb (etwa 8 Eigelbe, Größe M)
- 40 g kalte Butter, gewürfelt
- 2 g Salz

Für die kandierten Orangen:

- 1 Blutorange
- 100g Zucker
- 100 ml Wasser

Für den Boden:

- 280 g Haselnüsse
- 280 g Medjool Datteln



ZUBEREITUNG:

1. Für die Füllung Blutorangensaft und Zucker in einen Topf füllen und auf mittlerer Temperatur langsam zum Sieden bringen (nicht kochen!). Stärke und Wasser dazu geben und mit einem Schneebesen bei geringer Hitze zu einer dicklichen Creme rühren. Das dauert etwa 5-10 Minuten.
2. In einer Schüssel die Eigelbe verquirlen und unter Rühren nach und nach 3-5 EL der heißen Blutorange-Masse dazu geben, um die Eier an die Temperatur der Masse anzupassen. Dann die Eimasse in den Topf geben und weitere 5 Minuteniterrühren, bis die Masse schön dick-cremig ist und in Bändern vom Schneebesen gleitet.
3. Den Topf vom Herd ziehen und die kalten Butterwürfel sowie das Salz unterrühren. Dann das Curd in eine Schüssel füllen und abgedeckt für mind. 4 Stunden, besser aber über Nacht im Kühlschrank kühlen.
4. Für die kandierten Blutorange den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Blutorange waschen und in Scheiben schneiden. Zucker und Wasser in einer Pfanne oder einem weiten Topf aufkochen, dann die Blutorange-Scheiben hineingeben und 5 Minuten im Zuckersirup köcheln lassen. Dann auf das Backblech legen, mit etwas Sirup aus der Pfanne/dem Topf beträufeln und 5-10 Minuten im heißen Ofen kandieren. Dann die Scheiben herausnehmen und auf einem Kuchengitter über Nacht abkühlen lassen.
5. Am nächsten Tag für den Boden Haselnüsse und Datteln in einen Mixer geben und etwa 2 Minuten auf höchster Stufe mixen, bis eine feuchte Masse entstanden ist. Die Masse als Boden und Rand in eine 28cm Tarteform mit herausnehmbarem Boden drücken. Erst die Ränder andrücken, dann den Boden.
6. Das Curd auf dem Tarte-Boden verteilen und entweder glatt streichen oder mit einer Tortenpalette oder der Rückseite eines Löffels eine Spiralmuster hineinziehen. Mit den kandierten Orangenscheiben belegen und servieren.