



PANNA COTTA TARTE MIT ERDBEEREN, HOLUNDERBLÜTEN & TONKABOHNE

Portion: 12 Stücke

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 230g Weizenmehl
- 125g kalte Butter, gewürfelt
- 50g Puderzucker
- 1/2 TL Vanillearoma
- 2 Eigelb
- 1 EL Milch
- 1 EL Holunderblütensirup

Für die Füllung & Deko:

- 400g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50g Zucker
- 1/2 Tonkabohne, gerieben
- 3 Blätter Gelatine
- Erdbeeren
- Holunderblüten



ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl zusammen mit der Butter in einen Mixer geben und so lange vermischen, bis die Mischung an Semmelbrösel erinnert. Den Puderzucker und das Vanillearoma dazu geben und gut durchmischen.
2. 1 Eigelb, Milch und Holunderblütensirup dazu geben und alles vermischen, bis gerade so ein Teig entsteht.
3. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und rasch mit den Händen zu einem Ball formen. Diesen zu einer Scheibe drücken, in Frischhaltefolie einwickeln für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Den gekühlten Teig zwischen zwei Backpapierstücken etwas größer ausrollen, als der Durchmesser der Pie-Form (28cm) ist. Dann den Teig in die Form legen und vorsichtig andrücken. Ca. 1 cm Teig auf den Seiten überhängen lassen, den Rest abschneiden und aufbewahren. Dann die Form für 30 Minuten kalt stellen.
5. Die Tarte-Form wieder aus dem Kühlschrank holen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier zerknüllen, entfalten und auf den Teig in der Form legen. Das Papier vollständig mit Erbsen, Reis oder Keramikkügelchen bedecken und bei 180 Grad Umluft 15 Minuten blindbacken. Die Form aus dem Ofen holen, die Erbsen (oder was auch immer ihr zum Beschweren des Teiges verwendet habt) vorsichtig heraus löffeln, das Backpapier wegnehmen und den Tarte-Boden nochmals 5 Minuten backen.
6. 1 Eigelb und ein paar Tropfen kochendes Wasser vermischen und den Tarte-Boden und die Ränder damit bestreichen. Dann nochmals etwa 15 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Den Tarte-Boden aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer die überhängenden Ränder abschneiden. So bekommt ihr einen geraden, gleichmäßigen Rand.
7. Für die Füllung die Sahne mit beiden Zuckersorten & einer halben geriebenen Tonkabohne in einem Topf aufkochen lassen. Währenddessen 3 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
8. Die Sahne etwa 3 Minuten köcheln (nicht kochen) lassen, dann vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatine-Blätter ausdrücken und in die heiße Sahnemischung rühren. Dann vorsichtig auf den Tarte-Boden gießen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.
9. Vor dem Servieren mit Erdbeeren und Holunderblüten verzieren.