

## RHABARBER-PANNA COTTA-TARTE

Portion: 12 Stücke



### ZUTATEN:

Für den Boden:

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

Für die Füllung & Deko:

- 300 g Rhabarber, gewürfelt
- 2 EL Wasser
- 2 EL Erdbeerpulver
- 60 g Zucker
- 800 ml Sahne
- 1 EL Vanillepaste o. das Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Päckchen Agar Agar (15g)
- Erdbeeren
- Macarons
- Zuckerperlen
- weiße Ganache

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. Eigelb & Milch 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 Keramik Kügelchen 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. Den Rhabarber mit dem Zucker und dem Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der ganze Rhabarber weich und zerfallen ist. Den Rhabarber müsst ihr zu Beginn der Rhabarber-Saison übrigens nicht schälen, so bekommt ihr auch eine schöne rote Farbe ins Kompott. Mit 2 EL Erdbeerpulver bringt ihr aber noch mehr Farbe ins Spiel. Lasst das Kompott dann 15 Minuten abkühlen.

8. Gebt nach 15 Minuten die Sahne zum Kompott und erhitzt die Rhabarber-Sahne, bis sie schön dampft, aber nicht kocht. Zieht den Topf vom Herd, packt den Deckel drauf und lasst die Sahne 30 Minuten ziehen.

9. Gießt die Rhabarber-Sahne nach 30 Minuten durch ein feines Sieb und fangt die Sahne in einem Topf auf. Gebt das Agar Agar dazu und kocht die Sahne unter Rühren 2 Minuten sprudelnd auf\*\*. Danach könnt ihr die Rhabarber-Sahne direkt auf den Tarte-Boden gießen und für 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

10. Vor dem Servieren mit Erdbeeren, Macarons, Minze, Zuckerperlen und weißer Ganache dekorieren.

