



# Epres panna cotta tarte

⌚ 60–75 Perc 

## Elkészítés

- 1 Először készítjük el a tésztát. Keverjük össze a lisztet a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval. Majd daraboljuk fel a vaját és adjuk hozzá a lisztnek a tojással együtt. Alaposan gyúrjuk össze a tésztát, majd folpackba tekerve 30 percig pihentessük a hűtőben.
- 2 Kenjünk ki egy kerek (kb. 26 cm-es) piteformát vajjal. Nyújtsuk vékonyra a tésztát (kb. 30 cm átmérőjű körre) és igazítsuk a formába, majd vágjuk le a széleit és nyomjuk le. Szúrjuk meg néhányszor villával és töltsük meg lencsével a vaksütéshez.
- 3 Süssük 190 °C-on 20-25 percig, míg aranybarna nem lesz. Kb. 1 óráig hagyjuk hűlni az alapot, majd vegyük ki a formából.
- 4 Közben készítjük el a panna cotta krémet. Ehhez forraljuk az Agartine-t 100 ml vízzel 2 percig, majd keverjük hozzá 150 ml hideg vizet.
- 5 Tegyük a habtejszint a cukorral egy főzőedénybe és főzzük lassú tűzön kb. 5 percig. Adjuk hozzá a mascarpone krémet és alaposan keverjük el. Keverjük bele a vaníliarudak kikapart magját, az őrölt kardamomot és a citromhéjat. Főzzük további 5 percig.
- 6 Ezután vegyük le az edényt a tűzről és keverjük bele a folyékony Agartine-t a krémbe.
- 7 Öntsük a panna cotta krémet az alapra, majd tegyük hűtőbe legalább 2 órára.
- 8 Dísztük a kész tortát megmosott és felszeletelt eperrel.

## Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

190 g	Liszt
80 g	Cukor
125 g	Vaj
1 db	Tojás
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
60 g	Darált mandula
1 evőkanál	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csésze	Lencse (a töltelék nélküli sütéshez)

A krémhez:

5 g	♦ Agartine növényi zselésítő
500 g	Habtejszín
90 g	Cukor
125 g	Mascarpone
2 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
1 teáskanál	♦ Kardamom, őrölt
1 evőkanál	Friss citromhéj
200 g	Friss eper

