



Sommerliche Erdbeer Panna-Cotta Tarte

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig

190 g	Mehl
80 g	Zucker
125 g	Butter
1 Stk.	Ei
60 g	Mandeln, gemahlen
1 EL	♦ Vanillezucker Bourbon
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1	Tasse Linsen zum Blindbacken

Für die Füllung

200 g	Erdbeeren, frisch
500 g	Schlagobers
125 g	Mascarpone
90 g	Zucker
5 g	Agartine
1 EL	Zitronenzeste, fein gerieben
2 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 TL	♦ Cardamom gemahlen

- 1 Zuerst den Teig zubereiten. Das Mehl mit dem Zucker, Bourbon Vanillezucker und Salz vermengen. Dann die Butter in Stücke schneiden und mit dem Ei zum Mehl hinzugeben. Mit den Händen den Teig gut verkneten und anschließend in einer Frischhaltefolie für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Eine runde Tarteform (Durchmesser von etwa 26 cm) mit Butter ausstreichen. Den Teig dünn ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser) und darauflegen, danach die Ränder abschneiden und nach unten drücken. Den Boden mit einer Gabel einige Male einstechen und mit Linsen zum Blindbacken ausfüllen.
- 3 Den Tarteboden nun für 20-25 Minuten im Ofen bei 190 °C backen, bis er goldbraun ist. Den Boden für eine Stunde auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.
- 4 In der Zwischenzeit kann die Panna-Cotta Creme zubereitet werden. Dafür wird die Agartine mit 100 ml Wasser für 2 Minuten aufgekocht, dann 150 ml kaltes Wasser einrühren.
- 5 Den flüssigen Schlagobers mit dem Zucker in einen Topf geben und für etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- 6 Dann die Mascarpone zugeben und einrühren. Das Vanillemark aus den Schoten, gemahlenen Cardamom und die Zitronenzeste unterrühren. Nochmals für weitere 5 Minuten kochen lassen.
- 7 Nun den Topf vom Herd nehmen und die Agartine Flüssigkeit in die Creme einrühren. Die Panna Cotta Creme auf den Tarteboden gießen und im Kühlschrank für mind. 2 Stunden kalt stellen.
- 8 Die fertige Tarte vor dem servieren mit Erdbeeren dekorieren.

