



# ERDBEER-PANNA COTTA-TARTE

## So geht's:

### Zutaten:

#### Mürbeteig:

- 180g Mehl
- 60 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
  
- Linsen, Reis o.ä. zum Blindbacken

#### Erdbeer-Fruchtschicht:

- 180g TK-Erdbeeren
- 1 gehäuften EL Speisestärke

#### Panna Cotta-Füllung:

- 200g Schmand
- 400g Sahne
- 8 TL Agar Agar
- 120g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- ½ TL Vanillepaste

#### Deko:

- frische Erdbeeren, gehackte Pistazien, Minz Blätter, Mandelblättchen

**1** Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, die kalte Butter dabei in kleine Stückchen schneiden und kurz mit dem Knethaken-Aufsatz vermengen. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Zu einer Kugel formen und für mind. 15 min kühlen.

**2** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

**3** Nach dem Kühlen den Mürbeteig auf eine bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vorsichtig in eine Tarteform legen. Leicht festdrücken und den Rand sauber abschneiden. Mit einer Gabel einige Male in den Boden stechen. Dann ein Backpapier auf den Teig legen und Reis, Linsen o.ä. zum Beschweren darauf legen. Für ca. 25 min blindbacken, anschließend das Backpapier mit dem Reis entfernen und nochmal für ca. 5-10min backen, sodass der Boden goldbraun wird. Etwas abkühlen lassen.

**4** Die TK-Erdbeeren in einen kleinen Topf geben und erwärmen, sodass sie auftauen. Anschließend fein pürieren. 1 EL Stärke einrühren und nochmals unter Rühren aufkochen lassen, dann abkühlen lassen. Die Fruchtschicht dann auf den abgekühlten Boden geben und gleichmäßig verstreichen.

**5** Den Schmand mit Zucker, Vanillezucker und Vanillepaste verrühren. In einem kleinen Topf die Sahne mit AgarAgar verrühren und aufkochen lassen, mind. 2 min kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und zur Schmand-Mischung geben und direkt einrühren. Zügig die Masse auf den Boden mit Fruchtschicht geben und verteilen. Für mind. 2h kalt stellen. Anschließend vorsichtig aus der Form nehmen und dekorieren.

