

Zitrus-Tarte mit fruchtigem Blutorangen-Curd

VORBEREITEN

130
Min.

ZUBEREITEN

135
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Tarte

Für das Blutorangen Curd

3 Blutorangen
1 Esslöffel Blutorangenabrieb
200 g Zucker
3 Eier
2 Eigelb
6 Esslöffel Butter
30 ml Zitronensaft
2 Teelöffel Stärke

Für den Boden

100 g Mehl
6 Vollkornbutterkekse
1 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel gemahlener Ingwer
6 Esslöffel weiche Butter

Besonderes Zubehör

Tartform (ca. 36 x 12 cm)
Gefrierbeutel
Blindbackkugeln

Mit dieser knusprigen Tarte kehrst du dem Winter eine

Kaffeepause lang den Rücken zu. Einfach Augen schließen und das fruchtig-frische Blutorangen Curd auf der Zunge zergehen lassen. Schon nach einem Bissen kommen erste Frühlingsgefühle auch bei dir auf - versprochen.

- 1 -

Für das Curd Blutorangen auspressen und den Saft mit Zucker und Blutorangenabrieb mischen. Eier und Eigelb zugeben. Auf mittlerer Stufe unter stetigem Rühren mit einem Schneebesen 10 Minuten erwärmen. Stärke mit ein paar Tropfen Wasser glattrühren und zugeben. Ca. 10 Minuten weiter rühren und andicken lassen. Creme vom Herd nehmen, durch ein Sieb passieren und Butter einrühren. Auskühlen lassen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 190 °C vorheizen.

- 3 -

Für den Boden Vollkornbutterkekse in den Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln zerkleinern. Mit Mehl, Ingwer, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter einarbeiten, sodass kleine Klümpchen entstehen. Eigelb dazugeben und zu einem Teig verkneten.

- 4 -

Hände einmehlen und Teig gleichmäßig mit den Fingern in die Tartform drücken. 30 Minuten kaltstellen.

- 5 -

Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit Backpapier auskleiden, mit Blindbackkugeln füllen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Tarte auskühlen

Zitrus-Tarte mit fruchtigem Blutorange-Curd

lassen.

- 6 -

Backofen auf 175 °C runterschalten. Blutorange Curd auf den Tarteboden verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und 2 Stunden kalt stellen.