

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Passionsfruchttarte mit Ananas und Punschabayon



2 Stunden (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten

Für den Teig: 200 g glattes Mehl, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 60 g Staubzucker, Prise Zimt, 1 Eidotter, 2EL Milch.

Für die Passionsfruchtmasse: 700 g Obers, 100 g Milch, 200 g Passionsfruchtmark, 170 g Zucker, 10 Eidotter.

Außerdem: 150 g Ananasscheiben, Butter, Zucker, 60 ml Ananassaft, 60 ml Punsch,

Für das Punschabayon: 3 Dotter, 3 EL Zucker, 150 ml Punsch.

Zum Dekorieren: Ananas-Chips*, Baiser-Sterne**, Granatapfelkerne.

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten verkneten und 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig ausrollen, eine Tarteletteform damit auslegen. Den Teig einige Mal mit einer Gabel einstechen, mit getrockneten Bohnen bestreuen und im Rohr bei 170 °C in ca. 15 bis 20 Minuten „blind“ backen.

Für die Passionsfruchtmasse Milch und Obers aufkochen, Zucker zugeben. Einen kleinen Teil der Masse mit den Dottern verrühren. Die restliche Obersmischung mit der Dottermischung und dem Passionsfruchtmark verrühren und über Wasserdampf zur Rose abziehen. (Um die richtige Konsistenz zu überprüfen, einen Löffel durch die Masse ziehen. Wenn man auf den Löffelrücken bläst, sollte sich eine Rose bilden.) Die Masse auf den ausgekühlten Tarte-Boden streichen und im Rohr bei 100 - 120 °C 1 bis 1 ½ Stunden backen. Die Creme sollte dann gestockt sein. Vor dem Servieren noch mit Zucker bestreuen und abflämmen.

Die Ananasscheiben in kleinere Stücke schneiden und in Butter mit Zucker karamellisieren.

Mit etwas Ananassaft und Punsch ablöschen und abkühlen lassen.

Für das Sabayon Punsch mit Zucker und Dottern über Wasserbad aufschlagen. In eine Syphonflasche füllen, mit 2 Kapseln versetzen und bis zum Servieren warm halten.

Die Tarte mit karamellisierten Ananas und Granatapfelkernen belegen und mit Baiser-Sternen und Ananas-Chips dekorieren. Das Sabayon extra dazu servieren.

***Ananas-Chips:**

Ganz dünne Scheiben von der Ananas mit etwas Läuterzucker in Plastikbeuteln vakuumieren und in heißem Wasser kurz ziehen lassen. Danach abtrocknen, auf einer Backmatte im Rohr bei 70 °C zu knusprigen Chips trocknen lassen.

****Baiser-Sterne:**

50 g Eiweiß mit 50 g Zucker aufschlagen und 50 g Staubzucker einrühren. In einen Spritzsack füllen und auf ein Backblech kleine Sternchen spritzen. Im Rohr bei 50 °C etwa 4 Stunden trocknen.