

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Pannonische Safrantarte mit Passionsfrucht

50 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 125 g glattes Mehl, 25 g Kristallzucker, 25 g Demerara-Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, 90 g handwarme Butter, 1 Prise Meersalz, 1 Eidotter, 1 EL Kokoswasser (alternativ Wasser).

Für die Schokoladencreme: 220 g Milch, 2 Vanilleschoten, geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 0,5 g Pannonischer Safran (alternativ Safran aus dem Iran), 2-3 g Agar, 70 g Zucker, 200 g weiße Schokolade, 200 g Obers, 350 g Mascarpone.

Für die Passionsfruchtcreme: 100 g Passionsfruchtmarkt, 100 g Zucker, 4 g Agar, 100 g Ei, 150 g kalte Butter.

Außerdem: Zitronenverbene, Passionsfrucht zum Dekorieren.

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Zucker und Zitronenschale in einem Mixer vermengen. Butter und Salz hinzufügen, in kurzen Intervallen zu Streuseln verarbeiten. Eidotter und Kokoswasser hinzufügen und so lange mixen bis der Teig zu binden beginnt. Den krümeligen Teig zu einer Kugel kneten. Den Teig abgeschlossen mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 5 mm dick ausrollen und in einer Form, mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegt, bei 180°C ca. 15-20 Minuten blindbacken.

Für die Schokoladencreme Milch mit Vanillemark, Safran, Zitronenabrieb, Zucker und Agar aufkochen. Die heiße Flüssigkeit über die Schokolade gießen. Auskühlen lassen und mit Mascarpone sowie Obers verrühren. Auf den gebacken und ausgekühlten Tarteboden gießen und abermals erkalten lassen (am besten 24 Stunden)

Für die Passionsfruchtcreme Passionsfruchtmarkt mit Zucker und Agar aufkochen. Die Eier in eine Schüssel geben. Die aufgekochte Passionsfruchtmasse zu den Eiern einrühren und über Wasserdampf zur Rose abziehen (80 °C). Die Masse auf ca. 60 °C abkühlen lassen und die in kleine Würfel geschnittene kalte Butter einrühren.

Auf die durchgekühlte und mittlerweile feste Schokoladencreme gießen. Glatt streichen und die Tarte 2 bis 3 Stunden ruhen lassen, damit die Creme erstarrt. Mit Passionsfrucht und Zitronenverbene garniert servieren.