

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Maltesische Orangen-Tarte

**Koch: Johann Lafer**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Mürbteig

- 150 g Mehl (Type 700)
- 50 g Staubzucker
- 75 g kalte Butterwürfel
- 1 Eidotter
- 1 EL Eiswasser (optional)
- Tarteform mit abnehmbarem Boden (rund Ø 24 cm oder rechteckig 35 x 13 cm)
- 1 Bogen Backpapier
- getrocknete Hülsenfrüchte oder Kugeln zum Blindbacken

Für die Orangen-Creme

- 3 Eier
- 150 g feiner Kristallzucker
- Abrieb einer ½ Bio-Orange
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 100 ml Orangensaft
- 110 g Butter

Für die Garnitur

- Filets einer Orange
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Staubzucker

### Zubereitung

1. Für den Mürbteig das Mehl, den Staubzucker und die kalten Butterwürfel in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen, bis eine krümelige Konsistenz entsteht. Dann den Eidotter einarbeiten. Falls der Teig zu fest ist, etwas Eiswasser dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in etwas Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

2. In der Zwischenzeit für die Creme die Eier, den Kristallzucker, den Orangen- und Zitronenabrieb und den Orangensaft in eine hitzefeste Schüssel geben und verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Masse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät über Wasserdampf 15-20 Minuten (bis die Masse eindickt) köcheln lassen.

**Tipp:** Wenn man mit der Rückseite eines Löffels eine Linie durch die Creme ziehen kann und diese bleibt, ist die Creme fertig.

3. Danach die Butter in kleine Stücke schneiden, diese in die Masse einrühren, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

4. Das Rohr auf 200° C Umluft vorheizen und eine Tarteform mit abnehmbarem Boden mit etwas Butter fetten. Den Teig nun entweder auf der bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Blättern Frischhaltefolie ausrollen und den Boden und den Rand der Form damit auslegen. Mithilfe einer Gabel ein paar Löcher in den Teig stechen, dann ein Stück Backpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten oder Kugeln belegen. Den Teig etwa 15 Minuten blindbacken, herausnehmen, das Backpapier und die Bohnen entfernen und für weitere 8 Minuten backen, bis der Teig goldgelb ist, danach abkühlen lassen.

5. Sobald der Teig abgekühlt, ist die Creme auf dem Boden verstreichen und weitere 10 Minuten bei 180° C Umluft backen. Die Tarte im Anschluss abkühlen lassen und kaltstellen.

6. Zum Schluss die fertige Tarte mit den Orangenfilets belegen und mit etwas Zitronenabrieb und Staubzucker garnieren.