

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Mandarinen Tarte

**Köchin: Silvia Schneider**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Tarte

- 70 g Butter
- 2 EL Staubzucker
- 1 Eidotter
- 1 TL Vanilleextrakt
- 130 g glattes Mehl
- 1 mittelgroße Tarteform

Für die Fülle

- 2 Eidotter
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 TL Kristallzucker
- 100 ml Mandarinenensaft
- 4 ml Zitronensaft
- 3 g Kartoffelstärke

Für das Baiser

- 3 Eiklar
- 70 g Staubzucker
- 1 Bunsenbrenner

Für die Garnitur

- 1 Mandarine
- 3 Minzblätter
- Staubzucker

### Zubereitung

- 1.** Für die Tarte zuerst die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen und den Staubzucker und den Eidotter beimengen. Dann das Mehl in die Masse sieben und daraus einen geschmeidigen Teig formen.
- 2.** Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz auswalken und in die Tarteform heben. Den Teig gut andrücken und überstehende Ränder abschneiden.
- 3.** Anschließend mit einer Gabel kleine Löcher in den Tarteboden machen und diesen etwa 10 Minuten bei 180° C Ober-Unterhitze im Rohr backen. Danach herausnehmen und kurz auskühlen lassen.
- 4.** In der Zwischenzeit für die Fülle zuerst den Kristallzucker und die Eidotter in einer Pfanne miteinander vermengen. Danach unter ständigem Rühren den Zitronensaft, den Mandarinsaft und die Kartoffelstärke beifügen. So lange unter Hitze rühren, bis die Masse eine cremige, dicke Konsistenz hat.
- 5.** Nun den ausgekühlten Tarteboden mit der Masse füllen und nochmal für ca. 10 Minuten bei 180° C Ober-Unterhitze im Rohr backen und danach auskühlen lassen.
- 6.** Währenddessen aus dem Eiklar und dem Staubzucker ein Baiser schlagen. Das Baiser in einen Spritzbeutel füllen und damit die fertige Tarte verzieren. Das Baiser kurz mit einem Bunsenbrenner abflämmen und die Tarte mit halbierten Mandarinstücken, frischer Minze und Staubzucker garnieren.