

## DESSERT

### Orangen- und Passionsfrucht-Tarte mit Koriander Crème Fraîche

#### Unsere Empfehlung:

#### Glenfiddich Solera Vat 15 Years Old

Der Glenfiddich 15 Years Old nimmt aufgrund seiner außergewöhnlichen Charakteristik die fruchtigen Noten der Orange und der Passionsfrucht perfekt auf. Der Genießer erlebt hierbei, wie sich filigrane Honig- und Eichenholznoten sowie süße Aromen von getrockneten Weinbeeren in Kombination mit einer leichten Koriander Crème Fraîche in eine wunderbare Geschmacksexplosion entfalten!



#### Zutaten für 6-8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN

#### Die Tarte

- 250 g Butter
- 180 g Zucker
- 3 Vanilleschoten
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- ½ EL Meersalz
- 40 g dunkle Schokolade
- einige Reiskörner

#### Die Füllung

- 6 Passionsfrüchte
- 350 ml Orangensaft
- 250 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 6 Eier

#### Koriander Crème Fraîche

- 200 g Crème Fraîche
- 2 EL Koriander

#### Passionsfrucht-Sirup

- 6 Passionsfrüchte
- 1 EL Zucker
- 100 ml Weißwein

#### Tarte

Mit einem Mixer Butter und Zucker vermischen, das Mark der 3 Vanilleschoten hinzugeben. Auf geringster Stufe Eier und anschließend Mehl untermischen. Die Mischung auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und ausrollen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.

#### Tarteboden

Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Eine Backform (Ø ca. 22 cm, 3 cm Höhe) mit Butter bestreichen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit etwas Mehl bestäuben und kneten, bis er leichter formbar wird. Den Teig ca. 3-5 mm dick ausrollen und in die Form legen, mit den Fingern leicht in die Form pressen. Mit der Gabel den Boden mehrmals einstechen, damit der Teig nicht aufgeht. Sollte der Teig einreißen, mit überschüssigem Teig reparieren. Zugeschnittenes Backpapier auf die ausgefüllte Form legen und beispielsweise mit Reiskörnern beschweren, damit der Teig beim Backen nicht aufgeht. Den Boden für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Backpapier und Beschwerung entfernen und den Boden für weitere 5 Minuten backen lassen, bis er eine goldene Farbe hat. Mit einem scharfen Messer alle überschüssigen Teigreste von der Form entfernen und abkühlen lassen. Die Schokolade in der Mikrowelle erhitzen und den fertigen, kalten Boden damit bestreichen. Die Schokolade fest werden lassen, so weicht der Boden nicht auf.

#### Koriander Crème Fraîche

In einer Schüssel die Crème Fraîche und den gehackten Koriander zusammenmischen.

#### Füllung

6 Passionsfrüchte halbieren und auskratzen. Das Fruchtfleisch zusammen mit Orangensaft aufkochen lassen und auf die Hälfte reduzieren. Die Mischung durch ein Sieb passieren, es sollten ca. 250 ml übrig bleiben. In einer Schüssel den Fruchtsirup, Eier, Zucker und Sahne verrühren. Die fertige Mürbeteigschale mit der Masse befüllen und bei 150 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 35 - 40 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen und die Füllung aushärten lassen. Danach aus der Form herauslösen und in Portionen schneiden.

#### Passionsfrucht-Sirup

Das Fruchtfleisch der restlichen 6 Passionsfrüchte mit Zucker und Weißwein in einem Topf langsam köcheln, bis es eine Art Sirup wird. Abkühlen lassen.

#### Servieren

Ein Tortenstück der Tarte auf den Teller heben und einen Esslöffel der Crème Fraîche daneben geben. Den Passionsfrucht-Sirup über die Tarte gießen und einen Rand entlang des Tellers ziehen.