

Panna Cotta Tarte mit Lavendel

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 90 Min.

**Zutaten:****Mürbeteig:**

200 g Mehl
30 g Mandeln, gemahlen
120 g Butter, weich
1 Eigelb
60 g Puderzucker
Bohnen, getrocknet (zum Blindbacken)

Panna Cotta:

3 ½ dl Rahm
½ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
30 g Zucker
2 Prisen Salz
4 g getrocknete Lavendelblüten
3 Blätter Dr. Oetker Gelatine

Johannisbeer Panna Cotta:

2 ½ dl Johannisbeersaft
1 dl Rahm
40 g Zucker
2 Prisen Salz
4 g getrocknete Lavendelblüten
3 Blätter Dr. Oetker Gelatine

Dekoration:

50 g Meringues
125 g rote Johannisbeeren
5 Stk. frische Lavendelblüten Stiele

1 Vorbereiten:

Tarteform (Ø 24 cm), feines Sieb und eine Kuchenplatte bereitlegen.

2 Mürbeteig:

Zutaten in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Flach in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen mit mind. Ø 24 cm und Tarteform damit auskleiden. Teig mit Backpapier belegen und mit Bohnen beschweren. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 15 Minuten blind backen. Bohnen und Backpapier entfernen und weitere ca. 13 Minuten goldbraun backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 28 Minuten

3 Panna Cotta:

Rahm, Vanille Paste, Zucker, Salz und Lavendelblüten in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Masse durch ein feines Sieb passieren und Lavendelblüten entfernen. Gelatine mit den Händen ausdrücken und unter die Panna Cotta rühren.

Panna Cotta Masse ca. 25 Minuten erkalten lassen, dann auf den Mürbeteig giessen und Tarte ca. 20 Minuten einfrieren.

4 Johannisbeer Panna Cotta:

Johannisbeersaft, Rahm, Zucker, Salz und Lavendelblüten in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Masse durch ein feines Sieb passieren und Lavendelblüten entfernen. Gelatine mit den Händen ausdrücken und unter die Johannisbeer Panna Cotta rühren.

Johannisbeer Panna Cotta Masse ca. 30 Minuten erkalten lassen, dann auf die helle Panna Cotta Schicht giessen und Tarte ca. 1 Stunde kaltstellen.

5 Dekoration:

Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und Rispen eventuell halbieren. Baiser grob zerbrechen. Tarte aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte legen. Mit Johannisbeeren, Baiser und frischem Lavendel dekoriert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nutze statt Johannisbeersaft doch mal Mangosaft und als Dekoration Mangoscheiben für eine sommerlich frische Note.