

# White Tart

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Wähenform:****Teig:**

250 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
125 g Butter, weich

**Zum Blindbacken:**

Bohnen, getrocknet

**Füllung:**

225 g weisse Schokolade  
3 Blätter Dr. Oetker Gelatine  
1 Stk. Eiweiss  
2 dl Crème double (Doppelrahm, 45%  
Milchfett)  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

**1 Vorbereiten:**

Eine Wähenform (Ø 22 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C****Heißluft etwa 180 °C****2 Teig:**

Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen ca. 3 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschliessend in die vorbereitete Form legen und den Rand gut andrücken. Getrocknete Bohnen auf den Teig legen (diese verhindern die Bildung von Luftblasen).

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C****Heißluft etwa 180 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 10 Minuten**

Die Bohnen entfernen, mit einer Gabel den Boden vorsichtig einstechen und **weitere 7– 8 Minuten backen**, bis dieser goldbraun wird.

Herausnehmen und im Blech auf einem Gitter erkalten lassen. Erst dann aus der Form lösen.

### 3 Füllung:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Zwei Esslöffel davon auf eine Plastikunterlage leeren und glatt streichen. Bevor die Schokolade ganz fest wird, mit einem Spatel oder scharfem Messer Späne hobeln.

Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit der restlichen warmen Schokolade mischen. Das Eiweiss mit dem Mixer steif schlagen. Rahm und Vanille Aroma unter die Masse mischen und das Eiweiss vorsichtig unterheben. Die Füllung glatt auf den Tart-Boden streichen.

Die White Tart ca. **30 Minuten** kalt stellen. Vor dem Servieren mit den Schokospänen garnieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Falls Teig übrig bleibt, kann dieser eingefroren und evtl. für Cookies verwendet werden.