

ROSEN-PANNA-COTTA-TARTE

ZUTATEN für 1 runde Tartenform ø 22 cm

90 g glattes Weizenmehl

35 g Staubzucker

60 g kalte Butter

50 g gemahlene Mandeln (mit Haut)

1 Msp. Salz, etwas gemahlene Vanille

(ev. ½ Eiweiß)



2 Blatt Gelatine

200 ml Schlagobers/Sahne

etwas gemahlene Vanille oder Mark einer Vanilleschote

3 EL (ca. 35 g) Kristallzucker, 1 Prise Salz

200 g Joghurt 3,5%

ev. etwas Rosenwasser



3 Blatt Gelatine

250 ml Wasser, 1 EL Kristallzucker

25 g Himbeeren oder einige Erdbeeren

1 Handvoll rote Rosenblütenblätter, ungespritzt

(alternativ etwas Rosenwasser)

Rosenblüten und Pistazien zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig Mehl und Zucker mit der gewürfelten kalten Butter im Mixer (K-Haken) abtreiben. Mandeln oder Nüsse, Salz und Vanille zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Wenn er zu fest zum Kneten ist, ev. etwas Eiweiß beimengen.

2. Den Mürbteig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Mürbteig rund ausrollen und in eine Tarteform einlegen. Den Boden und den Rand mit einer Gabel mehrfach einstechen, Backtrennpapier und Bohnen/Backbohnen auflegen und im Rohr ca. 18–20 Minuten backen.

4. Mürbteigtarte aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Inzwischen die Panna cotta vorbereiten:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers mit Vanille, Zucker und Salz kurz aufkochen. Gelatine ausdrücken und unterrühren, bis sie aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und eventuell etwas Rosenwasser beimengen.

Die Panna-cotta-Masse in die Mürbteigtarte einfüllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Für die Rosengelatine die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wasser, Zucker, Beeren und Rosenblüten kurz aufkochen. Die Blüten und Beeren abseihen und dezent ausdrücken, sodass das Wasser eine leicht rosa Farbe annimmt. (Nicht zu stark drücken, sonst wird die Gelatine trübe.)

Die Flüssigkeit nochmals auf den Herd stellen und die Gelatine darin auflösen. Vom Herd nehmen und etwas überkühlen lassen. Bevor sie zu gelieren beginnt auf die Panna-cotta-Schicht aufgießen und die Tarte nochmals mind. 30 Minuten kühlen, bis die Gelatine schnittfest ist.

6. Mit Rosenblüten und Pistazien garnieren.

