

Wenn es etwas zu feiern gibt: Weiße Trüffel-Heidelbeer-Tarte



Eine feierlich, fruchtige Kombination

Heute haben wir eine sehr feine Kombination aus mürben Teigboden, fruchtiger Heidelbeer-Füllung und cremiger weißer Schokolade. Die Zubereitung dauert etwas länger, da die einzelnen Schichten immer etwas auskühlen müssen. Zusätzlich wird der knusprige Teigboden mit flüssiger Schokolade versiegelt. Die Mühe lohnt, denn die feine Tarte ist etwas ganz Besonderes. Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Weiße Trüffel-Heidelbeeren Tarte**":

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g kalte Butterstücke

- 70 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 20 g Mandeln, gehackt
- 50 g weiße Schokolade zum Bestreichen

Heidelbeeren-Füllung:

- 300 g Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 100 ml Apfelsaft
- 50 g Puderzucker
- 15 g Speisestärke
- 2 Blatt Gelatine

Weißer Schokotrüffel:

- 125 g Mascarpone
- 60 g Butter
- 250 g Weiße Schokolade
- Extra: gehackte Pistazien und ein paar Heidelbeeren zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Tarteboden das Mehl, Puderzucker, Salz und Mandeln in einer Schüssel vermischen. Das Ei und die kalte Butter zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Nun den Teig zu einer Kugel rollen, abdecken und 30 Minuten kühlen.

Anschließend den Teig dünn ausrollen und in die eingefettete Form geben. Ränder hochziehen. Die Tarteform wieder 30 Minuten kalt stellen, danach bei 160°C 20 Minuten blind backen.

Die weiße Schokolade in einem kleinen Topf sanft erhitzen. Danach den (kalten) Teigboden damit bestreichen. Trocknen lassen.

Für die erste Tarteschicht die Blaubeeren waschen und in einen Topf geben. 100 ml Apfelsaft, Zucker und Speisestärke verrühren und ebenfalls in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen bis die Mischung etwas eindickt. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten quellen lassen. Dann in der Heidelbeergrütze rührend auflösen.

Die Füllung auf den Tarteboden verteilen und im Kühlschrank 1 Stunde lang fest werden lassen.

In der Zwischenzeit die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Mascarpone und die Butter in einer Pfanne rührend erhitzen.

Heiß über die weißen Schokostückchen gießen und verrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Die Trüffelmischung mit einem Esslöffel über die Tarte gießen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

Vor dem Servieren mit Pistazien und Heidelbeeren bestreuen.