

# Panna cotta-Tarte

Das Rezept für die Panna cotta-Tarte ist gerade im Sommer etwas ganz besonderes. Fans von der eigentlichen italienischen Nachspeise werden begeistert sein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,8 h



## Zutaten

### Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Brösel
Nach Belieben	Backpapier (optional)
1 kg	Hülsenfrüchte (optional zum Blindbacken)

### Für den Teig

200 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
90 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
75 g	<a href="#">Zucker</a>

### Für die Füllung

400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
200 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
60 g	<a href="#">Zucker</a> (nach Geschmack)
5 Blätter	Gelatine

## Für die Sauce

200 g <a href="#">Erdbeeren</a>
Nach Belieben <a href="#">Zucker</a>
1 Blatt Gelatine (optional)

## Für die Dekoration

Nach Belieben Frische Erdbeeren
---------------------------------

## Zubereitung

1. Für die **Panna cotta-Tarte** zuerst den Teig herstellen. Dazu das Mehl, mit Backpulver und dem Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde hinein drücken. Dort dann das Ei hinein geben und den Zucker und die Butter (in Stücke) drumherum drapieren.
2. Die Masse anschließend am besten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Diesen nun in etwas Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit eine Tartform oder Ersatzweise eine Obstbodenform (28cm) gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen.
5. Nun den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche auf Formgröße + Rand auswalken. Danach schon mal den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig anschließend in die Form geben und vorsichtig andrücken (sollte der Teig reißen oder Stücke abbrechen ist das nicht weiter tragisch, einfach wieder zusammenflicken). Die überstehenden Ränder hinterher mit einem scharfen Messer abschneiden.
7. Wer eine Tartform nutzt, kann die Form nun in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen lassen. Wer eine Obstbodenform nutzt, sollte den Boden erst mit einer Gabel einstechen und

dann blindbacken. Dazu den Teig mit Backpapier auslegen und mit trockenen Hülsenfrüchten wie z.B. Erbsen beschweren. Das dient dazu, dass später mehr Füllung in die Tarte passt. Der Boden sollte nach dem Backen komplett auskühlen.

8. Für die Panna cotta-Füllung das Schlagobers, die Milch, das Mark der Vanilleschote + Schote und die ca. 60g Zucker (nach Geschmack) in einen Topf geben.
  
9. Nun die Masse erhitzen und bei gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen lassen.
  
10. Danach die Vanilleschote aus dem Topf nehmen, die Masse kurz etwas abkühlen lassen und dann die Gelatine (ausgedrückt) unterrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
  
11. Jetzt die sehr flüssige Masse in die Form geben (randvoll) und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
  
12. Für die Sauce die Erdbeeren putzen, waschen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
  
13. Die Sauce anschließend mit etwas Zucker in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Wer nicht möchte, dass die Erdbeersauce später zu flüssig ist, kann optional noch ein Blatt Gelatine, (wie bei der Panna cotta) der warmen Sauce hinzufügen. Die Sauce sollte danach ca. handwarm abkühlen.
  
14. Nun kann man die Tarte beliebig mit der Erdbeersauce verzieren. Die übrige Sauce kann man später am Tisch dazu reichen. Ein paar frische Erdbeeren machen sich vor dem Servieren sehr dekorativ. Außerdem sollte die Tarte stets kühl gelagert werden.

## Tipp

Die Panna cotta-Tarte lässt sich am einfachsten befüllen, wenn man die Tartform im Kühlschrank platziert und dann die flüssige Masse hinein gießt. So erspart man sich den doch recht schwierigen Transport.