

## Panna Cotta Tarte

Zutaten für 11x35cm Tarteform (24cm Springform)

### Mürbeteigboden

225	g	Mehl
120	g	Butter, zimmerwarm
3	EL	Zucker
1	P	Vanillezucker
½		Zitrone
1	Prise	Salz
1		Eigelb
2	EL	Kaffeerahm

Schale abreiben.



Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen. Teig in Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Mit 2/3 Teig den Boden der Tarteform belegen. Mit dem restlichen Teig die Ränder formen. Boden mehrmals mit Gabel einstechen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C 20 Minuten blind backen, auskühlen lassen.

80	g	Milchschokolade
----	---	-----------------

Im Wasserbad schmelzen und den Tarteboden damit auspinseln (optional).

### Panna Cotta

5	dl	Rahm
1		Vanilleschote
50	g	Zucker
3	Blatt	Gelatine

In Pfanne geben.

Vierteln und Mark auskratzen, alles zu Rahm geben.

Beigeben, langsam erhitzen und 15 Min. leicht köcheln.

In kaltem Wasser einweichen

Pfanne vom Herd nehmen, Vanilleschote herausnehmen. Gelatineblätter tropfnass in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren vollständig auflösen.

### Früchte Gelee

200	g	Erdbeeren oder andere Beeren
100	g	Gelierzucker

Zerkleinern.

Zucker zu den Beeren geben und 5 Minuten kochen lassen.

Masse pürieren, durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

### Tarte fertigstellen

Panna Cotta auf Zimmertemperatur auskühlen lassen und auf dem Tarteboden gleichmässig verteilen.

Tarte über Nacht kühl stellen.

Früchte Gelee kurz aufschlagen, in einen Spritzsack geben und die Tarte damit verzieren.

