

Rezept

Buchweizentarte mit Erbsen-Pistazien-Creme

Ein Rezept von Buchweizentarte mit Erbsen-Pistazien-Creme, am 26.04.2024

Zutaten

2 TL helles Mandelmus	50 ml Rapsöl
1 M Ei	1 Pck. Vanillezucker
200 g Buchweizenmehl	Öl für die Form
Mehl zum Arbeiten	1 Zitrone
50 g (Roh-)Rohrzucker	1 Stängel Minze
300 g TK-Erbsen	50 g Pistazienkerne
250 g Mascarpone	150 g Sahne
Pistazienkerne und Minzeblättchen zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform (28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, die Form einfetten. Für den Teig das Mandelmus mit Rapsöl, Ei und dem Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Das Buchweizenmehl dazugeben und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche möglichst dünn rund ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) 10-15 Min. backen.
3. Inzwischen für den Belag Zitrone auspressen und den Saft mit 100 ml Wasser und Rohrzucker in einen Topf geben. Minze abbrausen und dazugeben, alles aufkochen. Die tiefgekühlten Erbsen untermischen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. weich garen, dann die Minze entfernen.
4. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Tarteboden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Erbsen in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Das Erbsenpüree durch ein Sieb streichen. Im Kühlschrank ca. 20 Min. abkühlen lassen.
5. Die Pistazienkerne in einem elektrischen Blitzhacker fein mahlen. Mascarpone mit Pistazien glatt verrühren, dann das Erbsenpüree nach und nach unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchenboden verteilen. Den Kuchen mit Pistazienkernen bestreuen und mit Minzeblättchen garnieren.