

Rezept

Dinkel-Tarte mit Joghurt-Mousse und Cranberrykompott

Ein Rezept von Dinkel-Tarte mit Joghurt-Mousse und Cranberrykompott, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 75 g Dinkelmehl (Type 1050) | 150 g Dinkelmehl (Type 630) |
| 75 g Rohrohrzucker | 1 Ei (M) |
| 125 g kalte Butter | |

Für die Füllung:

- | | |
|---|--|
| 500 g Joghurt | 70 g Rohrohrzucker |
| 1 gestrichener Teelöffel Agar-Agar | 100 ml Milch |
| ½ Päckchen Bourbon- Vanillepuddingpulver | 150 g Sahne |
| | 320 g Cranberrykompott (aus dem Glas) |

Außerdem:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------|
| Fett für die Form | Mehl zum Arbeiten |
| 300 g Hülsenfrüchte zum Backen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform mit 25 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 23 g F, 8 g EW, 54 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Beide Mehlsorten mit Zucker, Ei und Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. 1 Bogen Backpapier auf den Teig legen und mit den Hülsenfrüchten beschweren. Den Teigboden im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen. Dann herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Teigboden auskühlen lassen.
- Für die Füllung den Joghurt mit 60 g Zucker glatt rühren. Agar-Agar mit Milch verrühren, aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen, den Topf vom Herd nehmen. Erst einen Teil des Joghurts in das heiße Agar-Agar einrühren, dann den restlichen Joghurt schnell unterrühren. Den Joghurt in eine Schüssel füllen und kalt stellen.
- Inzwischen die Sahne steif schlagen. Nach ca. 30 Min., wenn der Joghurt zu gelieren beginnt, die Sahne vorsichtig unterziehen. Die Creme auf dem kalten Tarteboden verstreichen und im Kühlschrank in ca. 1 Std. vollständig fest werden lassen.

5. Das Puddingpulver mit 100 ml Wasser und übrigem Zucker glatt verrühren. Das Kompott in einem Topf aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und das Kompott köcheln lassen, bis es andickt. Den Pudding vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Den Pudding auf der Tarte verteilen. Die Tarte im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.