

Rezept

Orangentarte

Ein Rezept von Orangentarte, am 12.05.2024

Zutaten

Teigzutaten wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DEN BELAG:

400 ml frisch gepresster Orangensaft (von ca. 5 Orangen)	abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
3 Eier (Größe M)	100 g Zucker
25 g Speisestärke	2 Eigelb
Orangenfilets und -zesten zum Garnieren (nach Belieben)	200 g kalte Butter

AUßERDEM:

Brûlierer (kleiner Gasbrenner)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Mürbeteig wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) beschrieben zubereiten, kühlen und mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegt in ca. 25 Min. goldbraun vorbacken.
2. Inzwischen den Orangensaft mit der -schale auf 225 ml einkochen. 75 g Zucker mit Eiern, Eigelben und Stärke verrühren. Den heißen Orangensaft unter Rühren dazugießen, dann die Mischung zurück in den Topf gießen. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Creme dick wird, und noch 10 Sek. unter ständigem Rühren kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Creme durch ein Sieb streichen. Die Butter in Flöckchen unterrühren. Die Creme abgedeckt kalt stellen.
3. 1 Std. vor dem Servieren die Creme auf dem Mürbeteig verstreichen und die Tarte erneut kühlen. Zum Servieren die Tarte gleichmäßig mit übrigem Zucker bestreuen und mit dem Brûlierer karamellisieren. Nach Belieben mit Orangenfilets und -zesten garnieren.