



Granatapfel-Tarte

Zeit gesamt
🕒 2h 50min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	120 g
Butter	240 g
Eigelb	1 St.
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Weizenmehl, Type 405	200 g
Kakaopulver	40 g
Granatapfel	200 g
Zitronensaft	1 TL
Eier	2 St.
Eiweiß	1 St.
Speisestärke	2 TL
Schlagsahne	100 g
Kuvertüre, zartbitter	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Pürierstab, Tartform 25 cm

Durchmesser, Küchenmaschine

1. Mürbeteig

Achte darauf, dass alle Zutaten für den Teig kalt sind. Verknete kurz 70 g Zucker mit 140 g kalter Butter. Füge das Eigelb, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt, Mehl und Kakao hinzu und knete den Teig noch kurz durch. Drücke ihn auf einem Teller flach und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde kühlen.

2. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 190 ° O/U vor.

3. Boden backen

Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Matte oder Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn aus. Er sollte etwa 6 cm größer im Durchmesser sein, als die Tartform. Fette die Tartform mit Backtrennspray und kleide sie mit dem Teig aus. Drücke ihn am Rand flach und streiche überstehenden Teig mit einer Palette ab. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten. Nimm den Boden aus dem Ofen und lasse ihn in der Form abkühlen.

Tipp: Friere den Boden vor dem Backen für 10-15 Minuten ein, so behält er besser seine Form.

Tipp: Stich aus dem übrigen Teig Kekse aus und backe sie mit dem Boden, die Backzeit für die Kekse ist aber kürzer. Du kannst die Kekse später zur Dekoration verwenden.

4. Granatapfel-Curd

Entkerne die Granatäpfel und püriere 200 g der Kerne fein. Streiche das Püree durch ein Haarsieb und fülle es in einen Topf. Gib den Zitronensaft dazu und rühre 2 Eier, das Eiweiß, 50 g Zucker und die Stärke ein, bis die Masse klümpchenfrei ist. Koche die Masse bei mittelhoher Hitze unter Rühren auf. Schalte den Herd ab, sobald der Curd eindickt und rühre 100 g kalte Butter ein. Verteile den Curd in dem abgekühlten Tarte-Boden und streiche ihn glatt. Stelle die Tarte für 30-60 Minuten in den Kühlschrank, bis die Füllung fest ist. Stelle in der Zwischenzeit die Ganache her.

Tipp: Färbe den Curd mit etwas Lebensmittelfarbe, um eine intensivere Farbe zu erhalten.

5. Zartbitterganache

Koche die Sahne in einem Topf auf und hacke die Kuvertüre klein. Schalte den Herd ab, sobald die Sahne kocht und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Ganache um und lasse sie auf Raumtemperatur abkühlen.

6. Tarte fertigstellen

Fülle einen kleinen Teil der Ganache in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und verstreiche die übrige Ganache auf der Granatapfel-Füllung glatt. Dekoriere die Tarte mit Ganache-Tupfern, Granatapfelkernen und den Keksen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	400 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g