



Zitronen-Orangentarte mit frischen Himbeeren von Heinz-Richard Heinemann

Zutaten

für eine Tarte-Form Ø 22 cm

für den Mürbeteig:

190 g Mehl
80 g Butter
50 g Puderzucker
1 Ei
1 Messerspitze Salz

für die Creme:

100 g Wasser
250 g Zucker
4 Blatt Gelatine
100 g Orangensaft
50 g Limettensaft
150 g Butter
1 abgeriebene Orange
4 Eier

für das Himbeermark:

250 g passierte Himbeeren
50 g Puderzucker

für die Garnitur:

500 g 600 g frische Himbeeren

Zubereitung

Mürbeteig:

Alle Zutaten vermischen, den Teig kneten, in Folie wickeln und mindestens eine Stunde kühlen. Drei Millimeter stark ausrollen, in die Form legen und 20 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen „blindbacken“ (trockene Erbsen einfüllen und mitbacken, damit der Teig keine Blasen wirft). Danach in der Form ohne Erbsen circa 15 Minuten bei 200 Grad ausbacken.

Creme:

Für die Creme Wasser und Zucker zum Sirup aufkochen – bei 112 Grad oder – wenn kein Thermometer vorhanden ist – circa zehn Minuten kochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im Sirup auflösen. Die Säfte mit dem Orangenabrieb und der Butter erwärmen, zu den durchgerührten Eiern geben und mit dem Sirup unter ständigem Rühren auf circa 80 Grad erhitzen – nicht kochen! Alles durch ein Sieb passieren.

Tarte fertigstellen:

Creme lauwarm in den Tarte-Boden füllen. Dies eine Stunde kalt stellen. Puderzucker zu den passierten Himbeeren hinzugeben und zu einer Masse vermischen. Mit einer feinen Spritztülle stellenweise Himbeermark unter die Creme spritzen. Weitere zwei Stunden kalt stellen. Anschließend mit großen frischen Himbeeren belegen.