

Die Tarte weitere 5 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die unbehandelte Orange heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abraspeln. Orange halbieren, Saft auspressen. 3 EL Zucker, Cranberrys, Orangenschale und -saft in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Crème double mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Unter die Schokolade heben. Cranberrys abgießen und abtropfen lassen. Hälfte der Cranberrys auf dem Tarteboden verteilen. Creme darüber verteilen und glatt streichen. Restliche Cranberrys auf der Creme verteilen. Auf einer Kuchenplatte anrichten.



Zutaten:

- 200 g tiefgefrorene Cranberrys
- 1 unbehandelte Orange
- 200 g weiße Schokolade
- 175 g Mehl
- 40 g gemahlene Mandeln
- 100 g Butter
- 5 EL feiner Rohrzucker
- 1 (M) Eigelb
- 300 g Crème double
- Fett und Mehl
- Trockenerbsen
- Backpapier

Cranberry-Tarte mit weißer Schokolade

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Portionen: 8

Zubereitung:

Mehl und Mandeln mischen. Butter in Würfel schneiden, zugeben und mit den Fingerspitzen schnell zu einem krümeligen Teig verarbeiten. 2 EL Zucker, Eigelb und 1 – 2 EL kaltes Wasser zugeben. Zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 15 x 39 cm) ausrollen. Eine Tarteform (12 x 36 cm) mit Lift-Off-Boden einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig hineinlegen, Ränder festdrücken.

Überstehenden Teig abschneiden. Tarte ca. 30 Minuten kalt stellen.

Tarte mit Backpapier auslegen und mit Trockenerbsen befüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten blind backen. Backpapier und Trockenerbsen entfernen.