



hr1-DOLCE VITA

Christian Ruzicka

Rosen-Tarte mit Himbeeren

Vorbereitungszeit: 1 Stunde, Ruhezeit: 5 Stunden (für die Blütenblätter), Backzeit: ca. 40 Minuten

ZUTATEN:

Für den Teig:

170 g Vollkornmehl
20 g Zucker
30 g Puderzucker
20 g gemahlene Mandeln
½ P. Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
1 Ei
Backbohnen zum Blindbacken

Für die Füllung:

50 g Zucker
20 Tropfen Rosenwasser
250 ml Milch
2 Eier
1 P. Vanillepuddingpulver
400 g Himbeeren
30 g Himbeer-Püree
100 g gut gekühlte süße Sahne

Zur Dekoration:

25 Rosenblätter
25 g Zucker
Eiweiß
1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Rosenblätter am Vortag vorbereiten. Dazu das Eiweiß in ein Gefäß und 25 g Zucker in ein anderes Gefäß eben. Die Rosenblätter erst durch das Eiweiß, dann durch den Zucker ziehen, auf einen Gitterrost legen und an einem trockenen und warmen Ort mindestens 5 Stunden trocknen lassen.

Den Mürbeteig am Vortag vorbereiten. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig rühren. Zucker, Puderzucker, Mandeln und Salz zugeben. Nach und nach das Ei unterrühren, das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Den Teig dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und mit der Hälfte des Rosenwassers beträufeln. Den Teig anschließend blindbacken: Den Teig in die Form geben und mit Backtrennpapier belegen. Das Papier gleichmäßig mit Backbohnen belegen, damit



hr1-DOLCE VITA

sich der Teig beim Vorbacken wölbt. Die Tarte-Form anschließend in die mittlere Einschubleiste des Backofens stellen und ca. 10 Minuten vorbacken. Nach 10

Minuten die Bohnen und das Backpapier entfernen und den Boden für ca. 10 Minuten goldbraun fertig backen. Nach dem Blindbacken auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Für die Füllung eine Crème Pâtisserie zubereiten: Die Milch aufkochen und das Himbeer-Püree hinzugeben. In einer Schüssel die Eier mit 50 g Zucker aufschlagen, bis die Masse aufhellt. Das Puddingpulver unterrühren, in den Topf mit der Milch geben und nochmals aufkochen lassen. Anschließend abkühlen lassen und kühl stellen.

Die süße Sahne steif schlagen und unter die Crème Pâtisserie heben. Gleichmäßig auf dem gebackenen Teigboden verteilen und mit den Himbeeren belegen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Rosenblättern dekorieren.

Guten Appetit!