

Kirsch - Tarte mit Mandelcreme

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 12 Stück

200	Gramm	Mehl
125	Gramm	Kalte Butter oder Margarine
60	Gramm	Zucker
6	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Eigelb
	Etwas	Mehl
		Fett (Form)
50	Gramm	Zartbitterschokolade
1	Pack.	Sauerkirschen (720 g)
35	Gramm	Speisestärke
1		Zitrone (unbehandelte)
		Schale von
1	Pack.	Puddingpulver (Mandel)
		Für 1/2 l Milch
		Evtl. Minze

Anleitung:

1. Mehl, Fett, 60 g Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und 2 El Wasser verkneten. 30 Minuten kühlen.

2. Teig und Mehl rund (32 cm) ausrollen. In eine gefettete Tarte oder Springform (28 cm) legen, mehrmals einstechen.

3. Boden im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C Gasherd Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Schokolade hacken. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Stärke und 6 El Saft glattrühren. Rest Saft, 2 El Zucker und Zitronenschale aufkochen. Stärke einrühren, aufkochen. Zitrone entfernen, Kirschen unterheben.

5. Puddingpulver, 4 El Zucker und 4 El Milch glattrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen. Schokolade bis auf 1 El unterrühren. Pudding auf dem Boden verteilen. Kompott als Kleckse daraufgeben und erkalten lassen. Mit Rest Schokolade und Minze verzieren.

Zubereitung : 1 1/2 Stunden