

Vanille-Himbeer-Brûlée-Tarte



Diese Vanille-Himbeer-Brûlée-Tarte verbindet einen knusprigen Mandel-Pâte-sucrée mit einer fruchtigen Himbeerfüllung und einer cremigen Vanilleschicht. Das Highlight kommt ganz zum Schluss: Eine dünne Zuckerschicht wird direkt auf der Vanillecreme karamellisiert und sorgt für den typischen knackigen Crème-brûlée-Effekt. Die Kombination aus süßer Vanille, leicht säuerlichen Himbeeren und knusprigem Mandelboden macht die Tarte besonders ausgewogen und lässt sich außerdem ganz einfach glutenfrei abwandeln.

Backzeit Teig: 25 Min

Temperatur Teig: 170 °C, O/U

Backform: Runde Tarteform

Durchmesser: 23 cm

Anspruch: ★★★☆☆

Zutaten

MANDEL-PÂTE-SUCRÉE

- ☐ 220 g Mehl, bzw. **glutenfreies Mehl**
- ☐ 80 g Puderzucker
- ☐ 25 g gem. Mandeln
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 1 kleines Ei
- ☐ 110 g kalte Butter
- ☐ 1 TL Vanillepaste

VANILLECREME

- ☐ 300 g Vollmilch
- ☐ 80 g Schlagsahne
- ☐ 1 Vanilleschote
- ☐ Optional: ¼ Tonkabohne
- ☐ 3 Eigelb
- ☐ 70 g Zucker
- ☐ 30 g Speisestärke
- ☐ 25 g Butter

HIMBEERFÜLLUNG

- ☐ 220 g TK-Himbeeren
- ☐ 30–35 g Zucker
- ☐ 1 EL Zitronensaft
- ☐ 8 g Speisestärke
- ☐ 2 EL kaltes Wasser

AUSSERDEM

- ☐ 50–70 g weiße Schokolade
- ☐ 2–3 EL feiner Zucker zum Karamellisieren



Zubereitung

1. MANDEL-PÂTE-SUCRÉE

Mehl, Puderzucker, gemahlene Mandeln und Salz in den Food Processor geben und kurz vermischen. Das Ei und optional die Vanille hinzufügen und kurz vermischen. Die kalte Butter in kleinen Würfeln dazugeben und nur so lange mixen, bis der Teig gerade beginnt zusammenzukommen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und nur kurz mit den Händen zu einer flachen Scheibe zusammendrücken, nicht kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig anschließend ca. 3 mm dick ausrollen und die Tarteform damit auskleiden, ohne den Teig dabei zu dehnen. Die ausgelegte Tarteform 30–60 Minuten einfrieren.

2. BLINDBACKEN

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig mit Backpapier auslegen und mit Backkugeln oder trockenen Hülsenfrüchten beschweren. 15 Minuten blindbacken, anschließend Backpapier und Gewichte entfernen und weitere 8–10 Minuten goldgelb backen. Den Tarteboden vollständig auskühlen lassen.

3. BODEN VERSIEGELN

Die weiße Schokolade schmelzen und den ausgekühlten Tarteboden dünn damit bestreichen. Die Schokolade vollständig fest werden lassen.

4. HIMBEERFÜLLUNG

Die TK-Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft erhitzen. Die Speisestärke mit dem kalten Wasser glatt verrühren, zu den Himbeeren geben und die Masse 1–2 Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt. Anschließend vollständig auskühlen lassen und gleichmäßig auf dem mit weißer Schokolade versiegelten Tarteboden verstreichen.

5. VANILLECREME

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanillemark, Vanilleschote und optional die fein geriebene Tonkabohne erhitzen. Eigelb, Zucker und Speisestärke separat glatt verrühren. Die heiße Milch langsam unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben. Anschließend alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine dicke und glatte Vanillecreme entsteht. Vom Herd nehmen, die Butter einrühren und die Vanilleschote entfernen. Die noch warme Vanillecreme auf die Himbeerfüllung geben und die Oberfläche glatt streichen.

6. KÜHLEN

Die Tarte mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank vollständig fest werden lassen.



Zubereitung

7. BRÛLÉE-SCHICHT

Erst direkt vor dem Servieren die Oberfläche dünn und gleichmäßig mit feinem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner goldbraun karamellisieren. Die Karamellschicht kurz fest werden lassen und die Tarte anschließend servieren.

TIPPS

Tartteig und Himbeerfüllung können bereits am Vortag vorbereitet werden. Die ausgelegte Tarteform vor dem Blindbacken einfrieren, damit der Teig beim Backen möglichst wenig schrumpft. Die weiße Schokolade schützt den Boden vor der Feuchtigkeit der Himbeerfüllung und hält ihn länger knusprig. Die Brûlée-Schicht immer erst unmittelbar vor dem Servieren karamellisieren, damit sie schön knackig bleibt.

Mit Liebe gebacken,

Amelie