



ZEBRA-TARTE MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 25 Min

Kühlung:

ca. 3 Std

ZUTATEN

für 16 Portionen

7 Stück Milch-Schnitte®

- 90 g kalte Butter
+ Fett für die Form
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
+ Mehl für die Arbeitsfläche
- 120 ml Sahne
- 170 g weiße Schokolade
- 1 kleine Mango

Utensilien: trockene Erbsen zum Blindbacken*

ZUBEREITUNG

1

Butter, 50 g Zucker, Eigelb und Mehl zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Teig in eine gefettete Tarte-Forme (Ø 26 cm) legen und den Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Backpapier belegen. Erbsen in die mit Backpapier ausgelegte Form einfüllen damit der Teig beim Backen nicht aufgeht. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas Stufe 3, Umluft 160°C) für ca. 15 Minuten Blindbacken*. Tarte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, Erbsen und Backpapier entfernen und Boden aus der Form lösen.

2

Für die Füllung Schokolade hacken, 70 ml Sahne aufkochen, Schokolade darin schmelzen und mit Folie abgedeckt abkühlen lassen. Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden, Mürbeteigboden mit Mango belegen und mit Schokoladen-Sahne-Creme füllen. Milch-Schnitte® der Länge nach in je 4 Streifen schneiden und mit der Schnittseite nach oben in die Creme drücken (ggf. die Streifen etwas zurechtschneiden). Dabei einen Abstand von ca. 1 cm zwischen den Streifen lassen. Tarte ca. 3 Stunden kalt stellen.

3

Restlichen Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen, übrige Sahne angießen, kurz aufkochen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Zebra-Tarte mit Karamell-Sauce garnieren und servieren.

Tipp: Anstelle der Mango können Sie auch andere Obstsorten wie z.B. Äpfel, Birnen, Pfirsiche verwenden.

* **Blindbacken** ist eine Technik zum Backen eines Teigbodens, die das Aufgehen des Teiges während des Backvorgangs verhindert, um den Teigboden nachträglich füllen zu können.

Portionen:	16
Pro Portion:	66 g
Pro Portion:	248 kcal