



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TROPISCHE PFANNEN-TARTE MIT CURD, BAISER & GERÖSTETER KOKOSNUSS



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

8

ÜBERBLICK

Diese moderne Variante des traditionellen Lemon Meringue Pie befördert Sie geschmacklich direkt in die Tropen. Die Tarte steckt voller exotischer Aromen wie Maracuja und Mango. Zubereitet wird sie in der Grillpfanne der gusseisernen Signature-Serie. Das geröstete Meringue-Topping begeistert wird Sie begeistern.

ZUTATEN

Für den tropischen Curd:

- 6 Eigelb
- 100 g Zucker
- 400 ml Maracuja-, Mango- und Orangensaft
- 45 g Butter
- Saft und Abrieb von 1 Limette
- 35 g Maisstärke

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 45 g Kokosraspeln
- 100 g Butter
- 1 EL Puderzucker
- 2–3 EL Wasser

Für die Meringue:

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker

Zum Servieren:

- Schalenabrieb von 1 Limette
- 20 g geröstete Kokosflocken

ZUBEREITUNG

- 1) Bereiten Sie zuerst den Curd zu. In einer Stielkasserolle alle Zutaten für den Curd vermengen. Bei schwacher Hitze unter vorsichtigem Rühren eindicken lassen. Das kann bei schwacher Hitze 8–10 Minuten dauern. Die Mischung darf nicht kochen oder am Topfboden anbrennen.
- 2) Sobald der Curd eingedickt ist, in einen Krug geben, dicht mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
- 3) Bereiten Sie als Nächstes den Teig zu. Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180 °C) vorheizen.
- 4) Mehl, Butter, Puderzucker und Kokosraspeln in eine Küchenmaschine geben. Stoßweise zerkleinern, bis die Masse feinstückig ist.
- 5) 2–3 TL Wasser hinzugeben und die Mischung zu einem festen Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 6) Gekühlten Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen. Nun damit die eingefettete Grillpfanne auslegen, sodass der Teig an den Rändern etwas übersteht. So stellen Sie sicher, dass sich der Teig beim Backen nicht zu sehr zusammenzieht.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 7) Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier bedecken und zum Blindbacken mit getrockneten Bohnen oder Reis füllen.
- 8) 10 Minuten backen. Bohnen bzw. Reis entfernen und weitere 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 9) Vollständig abgekühlten Curd auf den Teig geben und beiseitestellen. Nun können Sie die Meringue zubereiten.
- 10) In einer sehr sauberen Schüssel die Eiweiße steif schlagen. Zucker unter ständigem Rühren mit einem Esslöffel nach und nach zugeben. Wenn sich der gesamte Zucker aufgelöst hat, weiter verquirlen, bis feste, glänzende Spitzen entstehen.
- 11) Baiser-Masse in einen Spritzbeutel geben, Meringue-Tupfen auf den Curd spritzen und mit Kokosflocken bestreuen. Weitere 15 Minuten backen.
- 12) Aus dem Ofen nehmen und mit dem Limettenabrieb garnieren.

Anmerkungen des Kochs:

- Am besten bereiten Sie den Curd am Vorabend vor, damit er über Nacht abkühlen und fest werden kann. So wird die Tarte stabiler und lässt sich beim Servieren einfacher schneiden.
- Geben Sie übrig gebliebenes Eiweiß in einen Gefrierbeutel, verschließen Sie ihn sorgfältig und legen Sie ihn ins Gefrierfach. Wenn Sie für ein Rezept Eiweiß benötigen, können Sie es einfach über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Copyright Bild/Rezept © 2020 Le Creuset

www.lecreuset.com