

Kokos Panna Cotta Tarte mit Kirschen





Ich habe hier eine wundervolle no bake Tarte für euch. Den Keksboden habe ich mit Kokosraspeln verfeinert. Darauf befindet sich ein leckerer Kirschpudding und eine Kokos Panna Cotta. Eine wirklich leckerer Geschmackscombinationen. Diese Tarte ist schnell gemacht und benötigt nur ein bisschen Zeit im Kühlschrank, damit die Panna Cotta fest wird. Ich liebe Dekoration mit getrockneten Rosen und bei diesem Kuchen kommen sie besonders schön zur Geltung.

Rezept:

Zutaten: 26er Tarteform

Keksboden:

- 250g Karamellkekse
- 50g Kokosraspeln
- 100g Butter

Kirschpudding:

- 300g Kirschen (Schattenmorellen)
- 120g Kirschsft
- 1TL Vanillepaste

- 15g Speisestärke

Kokos-Panna Cotta:

- 250g Kokosmilch
- 150g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 50g Kokosraspeln
- 30g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

Deko:

- getrocknete Rosen (optional)

Zubereitung:

Keksboden:

Den Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern und mit den Kokosraspeln vermischen. Butter schmelzen und mit dem Keks-Kokosgemisch vermengen. In der Backform verteilen und fest andrücken.

Kirschpudding:

Speisestärke mit 2EL Kirschsaft anrühren. Kirschen, Kirschsaft und Vanillepaste im Topf zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken.

Den heißen Kirschpudding auf dem Keksboden verteilen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Kokos Panna Cotta:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote auskratzen. Kokosmilch, Sahne, Mark der Vanilleschote, Zucker und Kokosraspeln im Topf erwärmen. Nicht kochen! Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse, unter rühren, auflösen.

Die Panna Cotta auf den Kirschpudding gießen und die Tarte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

Schokolade-Walnuss-Tarte





Bei dieser Schokolade-Walnuss-Tarte ist der Name Programm. Sie ist ein absolutes Muss für jeden Schokoholic. Alle Anderen schneiden sich lieber ein schmales Stück ab. Der Mürbeteig bekommt durch die Haselnüsse und einen Hauch Tonkabohne das gewisse Etwas. Die karamellisierten Walnüsse geben dieser

Tarte einen tollen Crunch. Dazu eine Cappuccino und der Tag ist perfekt!

Rezept:

Zutaten: für eine 26er Tarteform,
Keramikbackperlen/Hülsenfrüchte für's Blindbacken

Schoko-Mürbeteig:

- 150g Mehl
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 50g Backkakao
- 160g kalte Butter
- 80g Zucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Pries Salz
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne, frisch gerieben
- 1TL Vanillepaste

Schokoladenfüllung:

- 250g Zartbitterschokolade (70 %ige)
- 100g Vollmilchschokolade
- 200g Schmand
- 150g Sahne
- 40g Zucker
- 80g Butter

Karamellisierte Walnüsse:

- 100g Walnüsse
- 50ml Wasser
- 50g Zucker

Zubereitung:

Mürbeteig:

Die Butter in kleine Stücken schneiden. Allen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse karamellisieren.

Dafür die Nüsse mit einem Messer zerkleinern. Das Wasser und den Zucker in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat und langsam braun wird, die Nüsse dazugeben. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Walnüsse gleichmäßig mit karamellisiertem Zucker überzogen sind, auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Eventuell nochmal zerkleinern.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig 4-5mm dick ausrollen und die gefettete Tarteform vorsichtig damit auskleiden, auch die Ränder. Nun den Boden mit einer Gabel einpiksen. Der Teig wird blind gebacken. Dafür Backpapier auf den Teig legen und mit Keramikbackperlen oder Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig in den Backofen stellen und in 15-20 Minuten fertigbacken. Nun die Keramikbackperlen/Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den fertigen Boden komplett auskühlen lassen.

Schokoladenfüllung:

Die Schokolade kleinhacken. Sahne, Schmand, Butter und Zucker in einem Topf erhitzen (nicht kochen), bis sich alles aufgelöst und miteinander verbunden hat. Den Topf vom Herd nehmen, über die Schokolade gießen, damit sie sich auflöst. Unter rühren zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Für die Dekoration, ein Teil der Walnüsse zur Seite stellen. Die Restlichen gleichmäßig auf dem Boden verteilen und anschließend die Schokoladenfüllung vorsichtig draufgießen und glatt streichen. Die Tarte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Jetzt aus der Form lösen und mit den karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Guten Appetit!