



REZEPT

Vanilletarte mit rosa Pfeffer und nutella®



 **Insgesamt:**
5 Stunden

 **Vorbereitungszeit:**
1 Stunde

 **Schwierigkeitsgrad:**
pfiiffig



Zutaten

Für den Teig:

- 5 Blätter, circa 125 g** Filoteig
- 1** Eigelb
- 2 EL** Milch
- 40 g** Butter, geschmolzen

Für die Füllung:

- 1** Vanilleschote
- 600 ml** Milch
- 60 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 2** Eigelb
- 45 g** Speisestärke

Zum Dekorieren:

- 100 g** nutella®
- 125 g** Himbeeren, frische
- 8 g** Rosa Pfefferbeeren

Back-Utensilien:

- Tarteform (Ø 24 cm)
- Backpinsel
- Töpfe
- Schneebesen
- Spritzbeutel
- Löffel
- Kuchengitter



REZEPT

Vanilletarte mit rosa Pfeffer und nutella®

Zubereitung

- 1** | Tarteform mit etwa 2 TL Butter ausfetten. Filoteigblätter auf der Arbeitsplatte ausbreiten. Das erste Teigblatt so in die Form legen, dass der Teig etwas über den Rand der Tarteform hervorsteht. Eigelb mit Milch verquirlen und das erste Teigblatt damit bestreichen. Das zweite Teigblatt etwas versetzt darüberlegen und wieder mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Blätter aufgebraucht sind. Abschließend die entstandene Teigschale mit der restlichen Butter bestreichen.
- 2** | Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Teigschale im Backofen etwa 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, wobei die Tarteform noch nicht abgelöst werden sollte.
- 3** | Für die Füllung zunächst die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 550 ml Milch, Vanillemark und -schote, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Restliche Milch, Eigelb und Stärke verquirlen und in einem zweiten Topf erhitzen. Etwas von der heißen Vanille-Milch unterrühren. Dann die Ei-Mischung mit einem Schneebesen in die heiße Vanille-Milch rühren, Vanilleschote entfernen, den Topf auf den Herd stellen und die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 3-5 Minuten kochen lassen.
- 4** | Vanille-Creme in die gebackene Filoteigschale füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kaltstellen.
- 5** | Kurz vor dem Servieren die Tarte vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte heben. Mit frischen Himbeeren und Rosa Pfeffer bestreuen. Abschließend nutella® in einen Spritzbeutel füllen und die Tarte mit kleinen Tupfen garnieren.



Tipp: Außerhalb der Beeren-Saison können auch gefriergetrocknete oder gefrorene Himbeeren statt frischer genutzt werden.

