

RECIPE

Vanilletarte mit rosa Pfeffer und nutella®

Pfiffig

1 h 0 min



ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

Für den Teig:

125 g Filoteig
40 g Butter

Für die Füllung:

1 Vanilleschote
600 ml Milch
60 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb, Größe M
1 EL Speisestärke

Zum Dekorieren:

80-100 g nutella®
125 g Himbeeren
5-8 g Rosa Pfefferbeeren

Back-Utensilien:

Springform (Ø 24 cm)
Backpinsel
Topf
Schneebesen
Einwegspritzebeutel



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

- 1** Eine Springform (Ø 24 cm) mit etwa 2 TL Butter ausfetten. Teigblätter ausbreiten und von einer Seite mit der restlichen Butter bestreichen. Nach und nach in die Springform geben, dabei über den Rand legen.
- 2** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Teigschale im Backofen etwa 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Boden in der Springform lassen.
- 3** 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. Etwas heiße Milch unter diese Mischung rühren. Die Ei-Mischung dann mit einem Schneebesen in die heiße Milch im Topf rühren. Die Vanilleschote entfernen. Die Ei-Milch-Mischung wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 3-5 Minuten kochen lassen. Creme in die Filoteigschale füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- 4** Kurz vorm Servieren die Tarte vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte heben. Mit rosa Pfefferbeeren und Himbeeren bestreuen. Für den finalen Touch nutella in einen Einweg-Spritzbeutel geben und die Tarte mit kleinen Tupfen versehen.

Ein ungewöhnlicher Kuchen, der bei jeden Instagram Post für Aufsehen sorgt!

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

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept