



Weiße Schokoladen-Passionsfrucht-Tarte

mit Blutorange und Mandeln



ca. 35min



2 Personen

Da war unsere Spezialistin für Süßes, Elisabeth, mal wieder besonders kreativ, denn das Dessert des Tages mutet beinahe an wie eine leckere Pizza! Statt Tomatensauce, Oliven und Salami gibt es hier allerdings eine samtweiche Creme aus weißer Schokolade und Crème fraîche, auf der sich Leckereien wie Passionsfrucht, blanchierte Mandeln und Blutorangenfilets tummeln. Mamma Mia, das ist ein Nachtisch, der sich sehen lassen kann!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung weiße Schokodrops 6,7
- 1 Becher Crème fraîche 7
- 1 Packung blanchierte Mandeln 15
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Passionsfrüchte
- 1 Packung Pizzateig 1
- 2 Blutorangen

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1088kcal, Fett 50.6g, Kohlenhydrate 127.9g, Eiweiß 23.1g



1. Schokolade schmelzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **1/2 der Schokodrops** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Die **übrigen Schokodrops** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



2. Creme zubereiten

Die **Crème fraîche** und 1 kleine Prise Salz in die geschmolzene **Schokolade** rühren, bis eine glatte **Creme** entsteht. Den Topf vom Herd nehmen.



4. Passionsfrucht auslöffeln

Ca. **1TL Limettenschale** fein abreiben, dann **1 Limettenhälfte** auspressen. Die **übrige Limette** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Passionsfrüchte** halbieren, das **Fruchtfleisch samt Kernen** mit einem Löffel auskratzen und den **Limettenabrieb**, ca. **1TL Limettensaft** sowie 1TL Zucker unterrühren.



5. Tarte backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Schokoladencreme** bestreichen. Mit der **Passionsfrucht** beträufeln und mit den **Mandeln** bestreuen, dann auf der untersten Schiene ca. 10Min. backen.



3. Mandeln hacken

Die **Mandeln** grob hacken.



6. Orangen vorbereiten

Inzwischen die **Orangen** schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen, und entweder die Filets vorsichtig aus den Zwischenräumen schneiden oder die **Orangen** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tarte** nach Belieben in Stücke schneiden, mit den **Orangen** garnieren und noch warm servieren.