



Weiße Schokoladen-Passionsfrucht-Tarte

mit Blutorange und Mandeln



ca. 35min



3-4 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
- 2 Becher Crème fraîche 7
- 2 Packungen blanchierte Mandeln¹⁵
- 1 unbehandelte Limette
- 3 Passionsfrüchte
- 2 Packungen Pizzateig 1
- 3 Blutorangen

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 1071kcal, Fett 50.6g, Kohlenhydrate 123.8g, Eiweiß 22.7g



1. Schokolade schmelzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Schokodrops** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen.



4. Passionsfrucht auslöffeln

Ca. **2TL Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Passionsfrüchte** halbieren, das **Fruchtfleisch samt Kernen** mit einem Löffel auskratzen und den **Limettenabrieb**, ca. **2TL Limettensaft** sowie 2TL Zucker unterrühren.



2. Creme zubereiten

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



3. Mandeln hacken

Die **Mandeln** grob hacken.



5. Tartes backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Schokoladencreme** bestreichen. Mit der **Passionsfrucht** beträufeln und mit den **Mandeln** bestreuen, dann auf der untersten und mittleren Schiene ca. 10Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



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 **Tartes** nach Belieben in Stücke schneiden, mit den **Orangen** garnieren und noch warm servieren.