



Weiße Schokoladen-Passionsfrucht-Tarte

mit Orange 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 Orangenfilets tummeln. Mamma Mia, das ist ein Nachtisch, der sich sehen lassen kann!

Was du von uns bekommst

- 100g weiße Schokodrops ^{6,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Passionsfrüchte
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 2 unbehandelte Orangen

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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 1152kcal, Fett 51.6g, Kohlenhydrate 140.9g, Eiweiß 24.8g



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.



3. Mandeln hacken

Die **Mandeln** grob hacken.



4. Passionsfrucht auslöffeln

Ca. **1TL Limettenschale** fein abreiben, dann **1 Limettenhälfte** auspressen. Die **übrige Limettenhälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Passionsfrüchte** halbieren, das **Fruchtfleisch samt Kernen** mit einem Löffel auskratzen und die **Limettenschale**, 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.



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.