

KARAMELLPUDDING TARTE MIT HIMBEEREN

ca

Zutaten Boden

120g Mehl (Dinkel möglich)

40g gemahlene Mandeln

40g Zucker

Prise Salz

1 Ei

65g weiche Butter + Linsen oder Reis zum Blindbacken

Zutaten Puddingfüllung

350ml Milch

250ml Schlagsahne

4 Eigelbe

3 EL Stärke

100g braunen Zucker

45g Butter

Salz

200g Himbeeren

Zutaten Topping

200ml Schlagsahne

1 Pk. Sahnesteif

2 Pk. Vanillezucker

Zubereitung Boden

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Mürbteig verkneten, in Frischhaltefolie geben und 30 min kaltstellen
2. den Boden auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Tarteform legen, Backpapier darauf geben und mit Linsen beschweren zum Blindbacken
3. bei 180°C Ober/Unterhitze für circa 12 min backen und danach auskühlen lassen

Zubereitung Puddingfüllung

1. den braunen Zucker mit der Butter für ca. 5 min karamellisieren auf mittlerer Hitze
2. langsam Milch und Sahne hinzugeben und weitere 3-4 min reduzieren und in der Zeit die Eigelbe mit Stärke schaumig schlagen
3. die Stärkemischung mit einem Schneebesen einrühren, Salz hinzufügen und den Pudding nur noch auf schwacher Hitze für ca. 2 min kochen
4. den Pudding auf den Boden gießen und während der Pudding noch heiß ist die Himbeeren eindrücken und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden oder über Nacht auskühlen lassen
5. die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und mit einer Spritztülle auf den kalten Kuchen aufspritzen

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

