

## ZUTATEN

### BLUTORANGENCURD:

9 Eigelb  
Abrieb von 1 1/2 Blutorange  
180g Zucker  
45g Speisestärke  
700ml Blutorange  
saft (ca. 4 Blutorange)  
8TL Butter  
30g Zartbitterschokolade

### SCHOKOBODEN:

210g Mehl  
40g Backkakao  
80g Puderzucker  
120g Butter  
1 Ei  
Prise Salz  
Trockene Kichererbsen bzw.  
Backkugeln aus Keramik

## BLUTORANGENTARTE MIT SCHOKOBODEN

1. Für den Blutorange curd zunächst Eier trennen und Eigelb mit Abrieb verrühren. Beiseite stellen
2. Zucker und Speisestärke in einem Topf verrühren und Blutorange saft zugeben. Alles bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren aufkochen lassen
3. Ca. 100ml heißen Saft zum Eier-Abrieb geben und alles schnell miteinander vermischen. So kann das Ei nicht stocken
4. Ei-Gemisch zum restlichen Saft im Topf gießen und 5 Minuten köcheln lassen, bis alles gut eindickt. Anschließend vom Herd nehmen und kalte Butter hinzufügen und in der heißen Masse schmelzen lassen. Gut umrühren! Blutorange curd in ein Gefäß füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen
5. Für den Tarteboden alle Zutaten zusammen kneten und anschließend zu einer Kugel formen. Diese im Kühlschrank ca. 20 Minuten kühlen
6. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
7. Teig aus dem Kühlschrank nehmen noch einmal gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur jeweiligen Form ausrollen (für eine längliche Tarteform zum Rechteck, für eine runde Tarteform zum Kreis). Tarteform einfetten und bemehlen. Teig in die Form setzen und gut festdrücken
8. Damit der Teig nicht beim backen Blasen wirft und zu sehr aufgeht, ein Stück Backpapier auf den rohen Tarteboden legen und trockene Kichererbsen bzw. Backkugeln aus Keramik darauf verteilen. Diese werden mitgebacken!
9. Tarte nun im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Nach dieser Zeit die Kugeln und das Backpapier entfernen (vorsicht: heiß!) und die Tarte weitere 10 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen. Bitte erst aus der Form lösen, sobald der Boden wirklich abgekühlt ist
10. Blutorange curd nach der Kühlzeit auf den Schokotarteboden gießen und alles mit geschmolzener Zartbitterschokolade verzieren. Bis zum Anschnitt im Kühlschrank kühlen

REZEPT FÜR: 1 TARTE  
DAUER: 3 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN