# WEISSE SCHOKO TARTE MIT MANGO & MARACUJA

REZEPT FÜR: Ø28CM TARTE FORM
DAUER: 6 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 5 STD 30 MIN)

## ZUTATEN

### BODEN
1 Ei
100g Zucker
300g Mehl
Prise Salz
200g kalte Butter

### CREME
2 Eier
20g Zucker
150g Weiße Schokolade
30g Butter
150ml Sahne
60ml Mangosaft (aus Mangodose)
3 Blatt Gelatine
250g Mango aus der Dose (Abtropfgewicht)
100g Weiße Mango-Maracuja Schoko

### TOPPING
50ml Sahne
50g Weiße Schokolade
1/2 Mango
3 Maracuja
50g Weiße Mango-Maracuja Schoko
Blümchen

1. Für den Mürbeteigboden Ei, Zucker, Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zugeben. Alles ca. 5-10 Minuten zu einem glatten Mürbeteig kneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen

2. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Mürbeteig zu einem ca. Ø32cm großen Kreis ausrollen und in die gefettete und leicht bemehlte Tarteform legen. Teig an Boden und Rändern festdrücken, ein Blatt Backpapier auf den Teig legen und Keramikkugeln bzw. getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen. Letzteres ist wichtig, damit der Teig währen des Backens nicht aufgeht und zwar knusprig, aber nicht fluffig wird (blindbacken). Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten leicht goldbraun backen und anschließend komplett auskühlen lassen

4. Für die Füllung die Dose Mangoscheiben abtropfen lassen (Saft auffangen) und Mangoscheiben in dünne Streifen schneiden. Mangoscheiben und Weiße Mango-Maracuja Schokolade auf dem ausgekühlten Tarteteig verteilen und kühl stellen

5. Für die Creme die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Beiseite stellen. Das Eigelb mit dem Zucker hellgelb aufschlagen. Butter und weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und zusammen mit den 70ml des aufgefangenen Mangosafts zum Eigelbmix geben. Unterrühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die Schokocreme heben

6. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, auswringen und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitzer schmelzen. 3 EL Schokocreme dazugeben, verrühren, erhitzen und alles zu der übrigen Schokoladencreme geben. Zügig mit einem Schneebesen unterrühren und Creme auf die mit Mango und Schokolade ausgelegte Tarte gießen. Glattstreichen und mindestens 4 Stunden kühl stellen

7. Für die Deko zwei Maracuja Früchte halbieren und Kerne herauskratzen. Halbe Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden. Maracuja Kerne dekorativ auf der erkalteten Tarte verstreichen, Mangoscheiben darauf verteilen. Sahne steif schlagen und Tupfer auf die Tarte setzen. Die übrige Maracuja halbieren und mit der offenen Seite nach oben ebenfalls daraufsetzen. Alles mit Blümchen, Schokoladenstückchen und geraspelter, weißer Schokolade dekorieren

NOTIZEN