



www.limoncino-giulietta.ch
info@limoncino-giulietta.ch
facebook.com/limoncino-giulietta

MANDARELLINO TARTE

Rezept für 6-8 Personen

Für den Teig:

150g Weissmehl
40g Puderzucker
100g Butter
1 Eigelb

Für die Füllung:

400ml Vollrahm
130ml Vollmilch
6 Blätter Gelatine (alternativ Agar Agar)
50g weisse Schokolade
1TL Mandarinzesten
Lebensmittelfarbe (optional)
20ml Mandarellino

Für die Deko:

50g dunkle Schokolade
Frische Basilikum Blätter
4 Mandarinen



Zubereitung

Für den Teig:

1. Mehl, Puderzucker und Butter vermengen bis die Mischung feinen Brotkrumen ähnelt. Eigelb hinzufügen und zu einem Teig kneten. Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche glatt kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und 15min in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einer 3mm dicken Scheibe rollen. Den Teig in eine gerillte Backform 19cm Durchmesser auslegen. Obere Kante glatt schneiden. Für 30min in den Kühlschrank stellen.
3. Ofen auf 200°C vorheizen (180°C Umluft). Ein Backpapier auf den Teig in der Backform legen. Mit Bohnen oder getrocknetem Reis füllen. Im vorgeheizten Ofen 10min backen. Das Backpapier mit den Bohnen oder Reis entfernen. Weitere 10min backen bis das Gebäck hellgold ist. Backform aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Ofen auf 150°C reduzieren.
4. In einen grossen Topf den Rahm, die Milch und die Gelatine geben. 5min einwirken lassen, damit die Gelatine aufweichen kann. Bei schwacher Hitze die Mischung nur zum Kochen bringen (nicht kochen) und so oft rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.
5. Zucker, weisse Schokolade und Mandarinschale hinzufügen. 10min stehen lassen. Rühren, um zu überprüfen, ob die Schokolade geschmolzen ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Bei Bedarf Lebensmittelfarbe hinzufügen. Die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Likör hinzufügen. Die Rahmmischung sehr vorsichtig in die Backform geben. Die Backform in den Kühlschrank 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Mischung vollständig ausgehärtet ist.
6. Inzwischen die in Schokolade getauchten Mandarinen herstellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Schmelzen Sie die dunkle Schokolade in einem kleinen Topf, der über einer Pfanne mit kochendem Wasser steht. Die Hälfte jedes Mandarins in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf das Backblech legen. Abkühlen lassen, bis diese gebraucht werden.
7. Mit frischen Basilikum Blättern, Pistazien, in Schokolade eingetauchte Mandarinstücke und Blumen die Tarte dekorieren. Die Tarte wird am besten gekühlt serviert.