

KNUSPERLUST

Aprikosen Tarte



ZUTATEN (für 1 Tarte, 35x11cm)

Aprikosen Panna Cotta:

- 500 g Aprikosen, frisch
- 400 ml fettarme Kokosnusscreme
- 80 g Zucker
- 3 g Agar Agar

Mürbeteig:

250 g KOMEKO KNUSPERLUST

- 125 g kalte Margarine
- 1 Pck. Vanillezucker
- 55 g pflanzlicher Skyr
- 1,5 EL eiskaltes Wasser



ZUBEREITUNG

Aprikosen Panna Cotta zubereiten:

1. Die Aprikosen waschen und in Stücke schneiden. In einem Mixer pürieren.
2. Die pürierten Aprikosen, den Zucker, die Kokosnusscreme und das Agar-Agar in einen Topf geben und 1 Minute lang leicht köcheln lassen.
3. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Mürbeteig zubereiten. Die Creme wird beim Abkühlen dicker.

Mürbeteig zubereiten:

1. Das Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen. Skyr, Margarine und Vanillezucker hinzufügen und mit den Fingerspitzen verrühren, bis eine Mürbeteigmischung entsteht.
2. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Wasser hineingießen. Mischen und mit den Handflächen zerdrücken, um den Teig zu vermengen.
3. Teig in einer geölten Form verteilen und den Boden formen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann 10 Minuten bei 180 °C Umluft im Backofen "blind" backen.
4. Mit der Aprikosen Panna Cotta füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Nach Belieben dekorieren, z.B. mit Früchten, Nüssen usw...



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

