

Hier und heute



Johannisbeer-Tarte mit Zitronengras-Ganache

Die Johannisbeer-Tarte von Emily Gorden kombiniert fruchtige Säure mit feiner Zitronengras-Ganache zu einem eleganten Dessert.

Das Rezept

von Emily Gorden für eine 26-cm-Tarteform

Zutaten für den Mürbeteig

- 300 g Mehl
- 180 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste
- Backpapier
- 1 Päckchen Hülsenfrüchte getrocknet

Zubereitung

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen. Eine 26-cm-Tarteform buttern und mit ca. 3 mm ausgerolltem Teig auskleiden, auch den Rand. Boden einstechen und 15 Minuten kalt stellen.

Blindbacken bei 170 °C Ober-/Unterhitze: 15 Minuten mit Gewicht (Backpapier und Hülsenfrüchte), danach 10 Minuten ohne Gewicht goldgelb fertig backen. Auskühlen lassen.

Zutaten für die Johannisbeer-Ganache

- 250 g Johannisbeerpüree (Beeren frisch oder TK aufkochen und durch ein Sieb streichen)
- 220 g weiße Schokolade
- 80 g Butter
- 4 Blatt Gelatine
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Gelatine einweichen. Johannisbeerpüree mit Zitronensaft erhitzen. Gelatine darin auflösen. Über die gehackte Schokolade gießen und emulgieren. Butter einmischen. Ganache leicht anziehen lassen und in den gebackenen Boden füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen.

Zutaten für die Zitronengras-Ganache (für Dekor)

- 100 g Sahne
- 2 Stangen Zitronengras, angedrückt
- 150 g weiße Schokolade
- 30 g Butter

Zubereitung

Sahne mit Zitronengras aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen. Abseihen und nochmals erwärmen. Über die weiße Schokolade gießen und glattrühren. Butter einarbeiten. Über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Fertigstellen

Tarte in Stücke schneiden. Jedes Stück mit Tupfen oder kleinen Rosetten der Zitronengras-Ganache dekorieren. Optional mit frischen Johannisbeeren oder feinem Abrieb von Zitrone garnieren.