

Valentinstags-Tarte 1 Tarte (16 cm)



für den Teig (hier bleibt etwa 2/3 für Kekse übrig):

180 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb

Für die Ananasfüllung:

140 g Ananas + Saft
50 g Zucker
2 Blatt Gelatine
1/4 Vanilleschote
60 g Ananas klein gewürfelt



Für die Prosecco-Joghurtfüllung:

150 g Joghurt
3 Blatt Gelatine
40 g Vanillezucker
50 ml Prosecco

Für die Deko:

Ananasstückchen
Streudekor Herzchen (z.B: die Herzchen aus unserem Streuselmix Lieblingskuh)

So geht's

Mehl, mit dem Zucker mischen, kalte Butter und Ei zugeben und schnell zu einem Mürbeteig kneten. Abgedeckt im Kühlschrank für ca. 1 h ruhen lassen.

Ausrollen und eine Springform (mit Backpapier ausgelegt) damit auskleiden und mit der Gabel oben ein Riffelmuster eindrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Achtung hier bleibt etwa 1/3 des Teiges übrig. Aus diesem Teig könnt ihr leckere Kekse herstellen.

Bei ca. 180 °C Umluft etwa 15 min. backen.

Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Ananas mit Saft, Zucker pürieren und erhitzen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Vanilleschote und gewürfelte Ananas zugeben. In die Tarte füllen und auskühlen lassen.

Joghurt mit Vanillezucker und Prosecco vermengen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erhitzen. Mit zwei bis drei Löffeln der Joghurtmasse vermengen und dann zum Rest geben. Gut durchrühren und dann in die Tarte gießen. Vollständig auskühlen und anziehen lassen und dann dekorieren.