# Saftige Birnentarte

**Kuchen » Birnen**

## Zutaten (12 Stücke)

» 1 Pudding-Pulver (Vanille)
» 400ml Milch
» 200g Mehl
» 100g gem. Haselnüsse
» 1 Prise Salz
» 100g Zucker
» 175g Butter/Margarine
» 1 Ei(er)
» 125ml Weißwein
» Zitronensaft
» 1 Vanilleschote(n)
» 3 Birne(n)
» 250g Mascarpone
» 50g Kuvertüre (Halbbitter)
» 10g Kokosfett
» 25g Pistazienkerne

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Puddingpulver mit 6 EL Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Sofort mit Frischhaltefolie bedecken und am besten über Nacht erkalten lassen.

2. Mehl, Haselnüsse, Salz, Zucker, Fett und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30min kalt stellen.

3. Eine Tarteform (Durchmesser 26cm) fetten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Durchmesser 30cm) ausrollen. Form damit auslegen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofenbei 175°C 15-18min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Wein, Zitronensaft, 1/4l Wasser und Vanillemark aufkochen. Birnen darin ca. 10min dünsten. Erkalten lassen.

5. Pudding cremig schlagen. Mascarpone unterrühren. Creme auf dem ausgekühlten Boden verstreichen. Birnenhälften sternförmig darauf legen. Schokolade grob hacken und im heißen Kokosfett unter Rühren schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Streifen über die Tarte ziehen. Mit Pistazien bestreuen.

Nährwerte: 300kcal/E6g/F18g/KH27g pro Stück

angelegt am: 13.09.2002 Rezept-Nr: 131

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke