



## Blutorangen-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min. | Blindbacken: ca. 40 Min. | Kühl stellen: ca. 1¼ Std.  
Für das Backblech «della Nonna» oder eine Springform von ca. 24 Ø

<b>180 g Mehl</b>
<b>2 EL Kakaopulver</b>
<b>½ TL Salz</b>
<b>75 g Butter</b> , kalt, in Stücken
<b>100 g Mascarpone</b>
<b>1 EL Zucker</b>
<b>150 g Rahmquark</b>
<b>100 g Mascarpone</b>
<b>1 Bio-Orange</b> , nur abgeriebene Schale
<b>2 EL Puderzucker</b>
<b>3 dl Blutorangensaft</b>
<b>2 frische Eigelbe</b>
<b>60 g Zucker</b>
<b>2 EL Maizena</b>
<b>30 g Butter</b>

**1. Mürbeteig:** Mehl, Kakao und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Mascarpone daruntermischen, Teig rasch zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

- 2. Formen:** Teig auf dem Zucker ca. 5 mm dick rechteckig auswallen, ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig mit einem Backpapierstreifen belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.
- 3. Blindbacken:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- 4.** Quark, Mascarpone, Orangenschale und Puderzucker gut verrühren, auf dem Tarteboden verteilen, zugedeckt kühl stellen.
- 5.** Orangensaft, Eigelbe, Zucker und Maizena in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, Butter begeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, ein Stück Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen. Creme glatt rühren, auf dem Quark verteilen, Tarte zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

**Tipp:** Statt Blutorangensaft 4–5 Blutorangen, ausgepresst, verwenden.

**Deko:** 1 dl **Wasser** mit 2 EL **Zucker** aufkochen, 1 **Bio-Blutorange**, in Scheiben, beigeben, ca. 2 Min. köcheln, Orangenscheiben abtropfen, auf einem Backpapier auskühlen, mit einigen **Physalis** auf der Tarte verteilen. Oder Tarte mit einigen **Pfefferminzblättern** und / oder **Physalis** verzieren.

