



STÄDTER®

Haselnusstarte mit hellem Topping

FÜR EINE Ø 24 CM TARTEFORM | ARBEITSZEIT: 40 MINUTEN + KÜHLZEIT | BACKZEIT: 28 MINUTEN

Für den Teig: 350 g STÄDTER Mürbeteig-Mix, 180 g Butter, 1-2 Eier | **Für die Haselnussfüllung:** 100 g Butter, 90 g Zucker, 15 g Vanillezucker, 45 g Marzipan, 6 ml Rum, 2-3 Eier, 60 g Weizenmehl, 20 g Speisestärke, 120 g gemahlene Haselnüsse, ¼ TL Backpulver | **Für die Creme:** 140 ml Sahne, 45 ml Milch, 160 g weiße Schokolade (gehackt), 2,5 Blatt Gelatine, 325 ml Sahne | **Für den Karamell:** 70 g Zucker, 50 g Sahne, 20 g Butter, 1 Prise Salz

Zubereitung für den Mürbeteig:

STÄDTER Mürbeteig-Mix mit der Butter und dem Ei zu einem Teig kneten und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Anschließend dünn ausrollen und die Tarteform damit auslegen und andrücken. Backpapier auflegen und mit Blindbackkugeln beschweren. Nun den Mürbeteig für 8-10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft anbacken.

Zubereitung der Haselnussfüllung:

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufschlagen. Das Marzipan mit dem Rum verkneten und diese danach zur schaumigen Butter-Zucker-Mischung geben. Die Eier nach und nach zugeben und weiter aufschlagen. Das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver sowie die gemahlene Haselnüsse vermischen und ebenfalls unterrühren. Die fertige Masse in die vorgebackene Tarteform füllen und nochmals im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für 10 - 20 Minuten fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Zubereitung der Creme:

Am Vortag die Sahne und die Milch in einem Topf erwärmen. Die Gelatine im Wasser einweichen und zur warmen Sahne-Milch-Mischung geben und verrühren. Die gehackte weiße Schokolade ebenfalls in die noch warme Sahne-Milch-Mischung einrühren. Kurz warten, bis sich die Schokolade gelöst hat, dann die restliche Sahne zugeben und mit einem Handmixer aufrühren. Mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag mit dem Schneebesen eines Handmixers aufschlagen. Mit einer Stern- und Lochtülle abwechselnd Tupfen auf die Tarte dressieren.

Zubereitung des Karamells:

Den Zucker in einem Topf bis zur gewünschten Bräune karamellisieren, mit der Sahne ablöschen und nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter und das Salz einrühren und kaltstellen. Mit einem Löffel kleine Mulden in die Sahnetupfen drücken und mit dem kalten Karamell füllen.

