



Pudding-Kirsch-Tarte

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl, 60 g Zucker
1 Prise Salz
115 g Butter (gekühlt und in kleine Stücke geschnitten)
1 Eigelb, 2 EL Crème double
Mark einer 1/2 Vanilleschote

Für den Pudding:

240 ml Vollmilch, 120 ml Crème double
3 Eigelb, 60 g Zucker
2 TL Speisestärke, 15 g Butter
Mark einer 1/2 Vanilleschote

Zusätzlich:

1 Glas Schattenmorellen

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Handmixer vermengen. Die Butter auf der Mischung verteilen und verquirlen bis die Mischung wie Maismehl aussieht und keine weißen Flocken übrig sind.
2. Eigelb, Crème double und Vanillemark verquirlen und zur Mehlmischung hinzufügen. Am besten knetet Ihr die Masse mit Euren Händen, bis sich ein grober Teig bildet. Wenn der Teig noch zu trocken ist, könnt Ihr 1 EL Crème double zugeben (zu nass ist besser als zu trocken). Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
3. Heitzt den Backofen auf 220°C vor und fettet Eure Tarteform gut ein. Den gekühlten Teig nochmals gut durchkneten. Falls er zu nass ist, könnt Ihr noch etwas Mehl unterkneten. Drückt Ihn etwas auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche platt. Anschließend könnt Ihr ihn mit einem Nudelholz ausrollen oder einfach in der Form gleichmäßig festdrücken, sodass Eure Form vollständig und gleichmäßig mit Teig ausgefüllt ist.



4. Den Teig müsst Ihr etwa 10 Minuten im Gefrierschrank durchkühlen lassen. Danach den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ab damit in den Ofen für etwa 15 bis 20 Minuten, bis er fest und goldbraun ist.
5. Während der Teig im Ofen ist, könnt Ihr den Pudding zubereiten: Milch und Crème double in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit Zucker und Speisestärke cremig schlagen. Temperiert nun die Eigelbmischung, indem Ihr langsam 120 ml der heißen Milchmischung unter ständigem Rühren dazugießt. Die Eigelbmischung jetzt in den Topf gießen und alles bei mittelstarker Hitze unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Vorsicht! Bringt die Mischung nicht zum Kochen! Nehmt den Topf vom Herd und rührt die Butter und das Vanillemark unter.
6. Die Temperatur des Backofens auf 190°C erhöhen. Verteilt nun die abgetropften Kirschen auf dem Tortenboden und gießt den warmen Pudding darüber. Lasst das Ganze etwa 15 bis 20 Minuten weiterbacken, bis der Pudding aufschwillt aber noch wackelt, wenn Ihr die Backform bewegt. Nun könnt Ihr die Tarte aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Der Pudding wird beim Kühlen fest. Serviert die Torte also erst, wenn sie ganz durchgekühlt ist.