



Panna Cotta - Pflaumen Tarte

Zutaten Mürbteig:

200 g Mehl
100 g Ländle Butter
80 g Zucker
1 Ei, 1/2 P. Backpulver

Für das Pflaumenmus:

700 g Pflaumen, halbiert und entkernt
60 g Zucker
2 Esslöffel Maizena

Für die Panna Cotta:

500 ml Ländle Rahm
80 g Zucker
1 Vanilleschote
4 Blatt Gelatine
100 g Ländle Naturjoghurt

Für den Mürbteig, Mehl, Ländle Butter, Zucker, Ei und Backpulver in eine Küchenmaschine geben und durchkneten lassen bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig ausrollen und gleichmäßig in eine Tartform drücken. Mit einem Bogen Backpapier abdecken und getrocknete Hülsenfrüchten oder Backbohnen aus Keramik beschweren. Nun kommt die Tarte für 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Ofen.

Für das Pflaumenmus, Pflaumen und Zucker aufkochen lassen. 2 Esslöffel Maizena einrühren und zur Seite stellen. Die abgekühlte Pflaumenmasse auf dem Mürbteigboden verteilen.

Für die Panna Cotta, zuerst den Ländle Rahm mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald der Ländle Rahm kocht, die Gelatine Blätter ausdrücken und in den Ländle Rahm einrühren. Zum Schluss das Ländle Joghurt unterrühren, die Creme etwas auskühlen lassen und dann vorsichtig über die Pflaumenschicht gießen.

Die fertige Tarte für einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen damit die Panna Cotta Schicht schön fest wird.