



Lemon (Curd) Tarte

mit Kokos & Heidelbeeren



Zutaten für eine Tarte:

- Teig** Zutaten für den Teig verkneten und im Kühlschrank in Frischhaltefolie 30 Min ruhen lassen. Dann herausnehmen und ausrollen. In eine gefettete Springform geben und gut andrücken. Die Ränder 2-3 cm hochziehen und ebenfalls gut andrücken. Mit einer Gabel einstechen und im heißen Ofen bei 200 °C 20 Min blindbacken. Anschließend kurz abkühlen lassen.
- 300 g Mehl
100 g Kokosblütenzucker
1 Prise Salz
200 g Margarine
2 EL Wasser
- Creme** In der Zwischenzeit die Kokosmilch mit 1 EL Lemon Curd, Abrieb einer Zitrone und Agar Agar aufkochen lassen. 2-3 Min köcheln lassen.
- 400 ml Kokosmilch
1 Glas Lemon Curd, vegan
1 Zitrone
2 TL Agar Agar
125 g Heidelbeeren
Kokoschips
- Dann den Boden mit 1 EL Lemon Curd bestreichen und die Kokos-Creme darauf geben. Im Kühlschrank aushärten lassen.
- Restliches Lemon Curd in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen und auf dem ausgehärteten Kuchen verstreichen.
- Mit frischen Blaubeeren und Kokoschips garnieren und noch mal 1 Std kaltstellen, dann genießen.