



Vanilletarte

Zutaten:

500 ml Kondensmilch
1 Packung Vanillepudding
50 gr. Zucker
1 Rolle süßer Mürbteig
Schokolade
Tomaten, Zitronen
170 gr. Himbeeren
1 Vanilleschote
Minze



Zubereitung:

Gebe rund 90 Prozent der Kondensmilch in einen Topf und erhitze diesen. Stelle im Anschluss ein Gläschen mit Schokolade in einen Topf mit warmen Wasser. Gebe danach die geschotete Vanille und den Zucker in die Kondensmilch. Im Anschluss wird noch etwas Zucker und das Puddingpulver in eine kleine Schüssel mit der restlichen Kondensmilch gegeben und verrührt (Tipp: Das Gemisch muss klumpenfrei sein!). Fette nun ein oder mehrere Förmchen mit etwas Butter ein, und drücke mit den Förmchen im Anschluss einen Rand in den ausgerollten Mürbteig. Schneide den Teig danach in entsprechende Quadrate und drücke den Teig in die Förmchen ein (Tipp: Eng andrücken, damit keine Luft mehr im Förmchen ist!). Gebe jetzt das Puddingpulver-Milch-Zucker-Gemisch in den Topf mit der erhitzten Milch und verrühre beides während des Aufkochens gut miteinander (Tipp: Je nach Geschmack kann noch etwas Butter in den Topf hinzugegeben werden!). Der fertige Topfinhalt kann im Anschluss in die Förmchen mit dem Mürbteig gegossen werden. Danach werden die Förmchen für 8-10 Minuten in den vorgeheizten Ofen gegeben.

Während die Förmchen im Ofen sind, werden Himbeeren, ein bisschen Vanille, ein bisschen Zucker und etwas Kondensmilch in eine Schüssel gegeben und vermischt. Im Anschluss können die Himbeeren noch ziehen. Gebe im Anschluss etwas Minze zu den Himbeeren hinzu. Nach rund zehn Minuten können die Tartes zusammen mit den Himbeeren und der geschmolzenen Schokolade angerichtet werden.

Guten Appetit!