

# Lafers: Zitrus-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-zitrus-tarte-mit-vanille-gewuertz-eis](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-zitrus-tarte-mit-vanille-gewuertz-eis)

## Zutaten für eine Tarte-Form von 22cm Durchmesser:

### Für die Tarte

- 100 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Kl. M)
- 50 g Puderzucker
- 5 Orangen
- 2 Grapefruits
- 2 Blutorange
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 350 ml frisch gepresster Orangensaft
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 100 g Puderzucker
- 150 g Griechischer Sahnejoghurt
- 50 g Gelierzucker
- weiche Butter zum Einfetten
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- Mehl zum Arbeiten

### Für das Eis

- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 2 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 250 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 4 Eier (Kl. M)

### Zubereitung:

**Für die Tarte** Mehl und Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Das Ei trennen. Anschließend Salz, Eigelb und Butter in Würfeln zum Mehl hinzufügen. 2-3 EL kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf

einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C (Umluft 160°C) vorheizen.

Die Tarteform mit Butter einfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dick und etwa 3cm breiter als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, die Ränder gut andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte auf dem Backpapier verteilen.

Die Tarte im heißen Backofen etwa 10 Minuten vorbacken, danach Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Inzwischen jeweils 2 Orangen, Grapefruits und Blutorangen sowie die Zitrone und Limette so schälen, dass die gesamte weiße Schale mit entfernt wird. Die Filets herausschneiden.

Die restlichen Orangen auspressen (benötigt werden 350ml). 250 ml Orangensaft mit Puddingpulver und Puderzucker verrühren. Die Mischung in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, dann etwa 1 Minute kochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, den Joghurt hinzufügen und unterrühren. Die Creme auf den abgekühlten Boden gießen und gleichmäßig verteilen. Die Tarte etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Zitrusfilets dicht nebeneinander auf die abgekühlte Creme legen. Den restlichen Orangensaft mit Gelierzucker in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann heiß mit einem Löffel gleichmäßig über die Orangenfilets träufeln. Die Tarte etwa 1 Stunde kalt stellen.

**Für das Eis** die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und Gewürze aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen.

2 Eier trennen. 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren durch ein Sieb zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80°C bindet die Ei-Sahne-Mischung.

Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Die Tarte in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Eis servieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Prominenter Gast: Mary Roos*

*Quelle: ZDF-Lafer!Lichter!Lecker! 9.2.2013*