

## REZEPTIDEE

### Rosentarte mit LEICHT&CROSS-Boden



**Bildquelle: LEICHT&CROSS**

#### Zutaten:

Für den **Boden:**

- 19 Scheiben LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)
- 100 g Pistazien
- 150 g Butter

Für die **Panna Cotta:**

- 250 ml Vollmilch
- 250 ml Sahne
- 2 TL gemahlene Gelatine
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Rosenwasser
- 1 Prise Salz

Für den **Rosenspiegel:**

- 1 Tasse Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 Handvoll Himbeeren

## REZEPTIDEE

- 1 TL gemahlene Gelatine
- ½ TL Rosenwasser

### Für die **Dekoration**:

- ½ Tasse Pistazien
- Getrocknete Rosenblätter

### Zubereitung:

1. Die LEICHT&CROSS-Scheiben und die Pistazien fein mit einem Mixer zermahlen. Die Krümel mit der geschmolzenen Butter vermischen und die Masse in einer Tarteform festdrücken. Die Form nun für ca. 15 Minuten kaltstellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Tarteform aus dem Kühlschrank holen und den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Teig nun mit Backpapier bedecken und beschweren, zum Beispiel mit getrockneten Hülsenfrüchten. Den Teig für 20 Minuten blind backen, danach abkühlen lassen und wieder in den Kühlschrank stellen.
3. Die kalte Milch in einen Topf füllen und die Gelatine dazugeben. Für etwa fünf Minuten ziehen lassen, dann die Milch erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Den Zucker hinzufügen und die Milch weiterhin erhitzen, bis sich auch dieser aufgelöst hat. Die Milch dabei nicht aufkochen.
4. Nun den Topf von der heißen Herdplatte nehmen und die Sahne, das Rosenwasser und das Salz hinzufügen. Alles gut umrühren.
5. Etwa eine Tasse der Masse auf den gekühlten Tortenboden geben. Die Form so schwenken, dass der Boden bedeckt ist. Die Tarte für ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Anschließend die restliche Panna-Cotta-Mischung auf die Tarte geben und für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
6. Das Wasser für den Rosenspiegel zusammen mit dem Zucker und der Gelatine in einen Topf geben. Zu Beginn die Gelatine wieder fünf Minuten ziehen lassen.
7. Das Wasser auf kleiner Flamme erhitzen, bis der Zucker und die Gelatine sich aufgelöst haben. Nun das Rosenwasser und die Himbeeren hinzufügen. Die Himbeeren dabei etwas zerdrücken, bis sich das Wasser rosa färbt.

## **REZEPTIDEE**

8. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen und in eine kleine Schüssel oder einen Krug geben. Dann vorsichtig über die Panna Cotta gießen. Die Tarte nun noch einmal für etwa eine Stunde abkühlen lassen, dann ist sie servierbereit.