



Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 21.03.2025

Grapefruit-Tarte mit Cantuccini-Boden

Für 12 Stücke

Zutaten

Für den Tarteboden:

250 g Cantuccini

120 g Butter

Für die Füllung (Grapefruitcreme):

85 g kalte Butter

4-5 große Grapefruits (oder 500 ml Direktsaft)

2 Blatt weiße Gelatine

220 g Zucker

30 g Speisestärke

0,5 TL Salz

4 Eigelb (Größe L)

Für die Garnierung:

200 g Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

1 Grapefruit

Cantuccini und Kokosraspeln (oder Kokoschips)

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)

Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

1. **Für den Tarteboden** die Cantuccini portionsweise in einem Blitzhacker fein zerkleinern und die Brösel in eine Schüssel geben.
 2. Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Geschmolzene Butter zur den Cantuccini-Brösel geben. Mit Hilfe eines Silikonschabers sorgfältig mischen, bis die Brösel die Butter aufgenommen haben.
 3. Mischung als Boden und Rand ca. 2 cm hoch in eine Springform (Ø 26 cm) drücken und ins TK-Fach stellen.
 4. **Für die Füllung** die Butter würfeln und kaltstellen.
 5. Die Grapefruits halbieren und 500 ml Saft auspressen.
 6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 7. Zucker, Stärke und Salz in einem mittelgroßen Topf mischen, Grapefruitsaft und Eigelbe zugeben und mit einem Schneebesen sorgfältig mischen.
 8. Bei mittlerer Hitze langsam unter Rühren mit einem Silikonschaber aufkochen, bis die Masse deutlich andickt: Das dauert etwa 10 Minuten.
- Lucias Tipp:** Bei meinem Herd ist „mittlere Hitze“ Stufe 6 von 10.
9. Sobald die Grapefruitcreme sanft kocht, 1 weitere Minute unter Rühren gerade eben kochen.
 10. Topf von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der Grapefruitcreme auflösen.
 11. Nach und nach die Butter zu geben und jeweils so lange weiter rühren, bis die Butter geschmolzen und untergearbeitet ist.



12. Den Tarteboden aus dem TK-Gerät nehmen und 2-3 EL der Grapefruitcreme darauf verteilen und leicht verstreichen. Die restliche Grapefruitcreme vorsichtig in kreisenden Bewegungen darüber gießen und glattstreichen.
 13. Die Grapefruit-Tarte für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
 14. **Für die Garnierung** Sahne und Vanillezucker in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen.
 15. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf der Tarte in 5 cm Abstand vom Rand einen Sahne-Tupfen-Kreis aufspritzen.
 16. Kurz vor dem Servieren die Grapefruit mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Innenhaut mitentfernt wird. Grapefruitfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden und die Filets an den Sahnekreis legen.
 17. Grapefruit-Tarte mit Kokosraspeln oder Kokoschips und den Cantuccini verzieren und sofort servieren.
- Lucias Tipp:** Die Tarte nach dem Anschneiden im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Tagen verbrauchen.