

# Mandel-Pinien-Tartaleta mit Sangria-Eis

Für 4 Personen

## Sangriaeis:

0,7 l Rotwein	2 cl Orangenlikör	0,1 l Pfirsichsaft
100 g Butter	2 Orangen, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
2 Eier	120 g Zucker	Salz

## Mandel-Pinien-Tartaleta:

200 g Mehl	150 g Zucker	100 g Butter
5 Eier	1 EL Milch	150 g Mandeln, ungeschält
4 EL Kräuterlikör	2 Zitronen, unbehandelt	50 g Pinienkerne
Salz	Fett für die Springform	Puderzucker
Pfirsiche	Orangen	

Sangriaeis:

Die Eismaschine vorkühlen. Den Rotwein auf mehr als die Hälfte einreduzieren lassen und heiß in einen großen Mixer geben und den Mixer anschalten. Die Schale der Orangen und der Zitrone abreiben. Den Saft der Orangen, den Saft einer halben Zitrone und den Zucker im Mixbetrieb zu dem Wein geben. Orangenlikör und Pfirsichsaft dazugeben. Die Butter nach und nach in den laufenden Mixer geben, dann das Eigelb hinzufügen. Die heiße Masse in die vorgekühlte Eismaschine geben und abfrieren. Mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mandel-Pinien-Tartaleta:

Mehl, 50 Gramm Zucker, Butter, ein Ei und Milch zu einem Mürbeteig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank liegen lassen. Die Mandeln mit einem Messerstern zermahlen. Die restlichen Eier trennen und aus dem Eiweiß mit einer Prise Salz einen festen Schaum schlagen. Die Schale der Zitronen abreiben. Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig schlagen und die Mandeln, Kräuterlikör und Schale der Zitronen dazugeben. Die Form einfetten und den Teig einlegen. Die Mandelmasse auf den Teig glatt verstreichen und mit den Pinienkernen bestreuen. Die Form auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zusammen mit dem Sangria Eis, Pfirsichen und Orangen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter / Darjes am 10. Oktober 2008