



Oreo Maracuja Tarte

Zutaten:

100g Butter
400g + 8 Oreokekse
2 Passionsfrüchte
200ml Maracujasaft
50g Zucker
20g Speisestärke
350g weiße Kuvertüre
200g Sahne
2 EL Schokotropfen

Zubereitung:

Butter schmelzen. 400 g Oreokekse im Multi-Zerkleinerer fein mahlen und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen (oder eine Tarteform mit Lift-off-Boden), die Bröselmasse hineingeben und zu einem flachen Boden drücken, dabei einen 3-4 cm hohen Rand hochziehen. Kuchenboden für mindestens 20 Minuten kaltstellen.

Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmarm mit einem Löffel herauskratzen und in einen Topf geben. 150 ml Maracujasaft, Zucker zufügen und aufkochen lassen. Stärke mit dem restlichen Saft verrühren und in den kochenden Maracujasaft rühren, kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Maracujacreme auf dem Tarteboden verteilen und nochmals 10 Minuten kaltstellen.

Kuvertüre hacken. Sahne erhitzen und Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Schokocreme auf der Tarte verteilen, ca. 1 Stunde kaltstellen.

8 Kekse halbieren. Tarte mit Schokotropfen und Keksen verzieren, nochmals 3 Stunde kaltstellen.