



## Mojito-Tarte mit Kokosblütenzucker

### Zutaten

*Für eine Tarte-Form*

**Für den Mürbteig:**

250 g + etwas mehr Mehl  
75 g + 50 g Kokosblütenzucker  
125 g + etwas mehr Butter  
1 Prise Salz  
100 g VIVANI Feine Bitter Pfefferminz  
2 cl Rum (optional)

**Für die Creme:**

300 g Frischkäse  
150 g Naturjoghurt mit 3,8 % Fett  
Saft einer Limette  
200 g VIVANI Weiße Kuvertüre

**Außerdem:**

getrocknete Erbsen zum „Blindbacken“  
einige frische Minzblätter zum Verziern

### So wird's gemacht

- 01** Die VIVANI Pfefferminz Schokolade im Wasserbad schmelzen. Wegen ihrer Füllung bleibt sie etwas fester, deshalb währenddessen ständig rühren.
- 02** Für den Teig zimmerwarme Butter in Flöckchen, Zucker, Salz und Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen. Mit der abgekühlten Minzschokolade zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln, etwas flach drücken und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 03** Währenddessen die VIVANI Weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und anschließend gut abkühlen lassen.
- 04** In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dazu Frischkäse mit Joghurt verrühren, die Limette auspressen und ihren Saft hinzufügen. Die abgekühlte Kuvertüre ebenfalls unterrühren. Die Creme als noch recht flüssige Creme kalt stellen.
- 05** Die Form fetten und mit Mehl bestäuben. Den Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und so in die Form drücken, dass ein stabiler Rand entsteht. Den Teig anschließend mit einer Gabel einstechen.

**06** Damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft und später gut befüllt werden kann, mit Backpapier belegen und durch Trockenerbsen beschweren. Die Erbsen können nach diesem sogenannten „Blindbacken“ wiederverwertet werden. Den Teig ca. 20 Minuten bei 200 °C Umluft backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

**07** Den Boden aus der Form lösen. Wer gerne den originalen Mojito-Geschmack möchte, kann den Boden mit Rum beträufeln. Alkoholfrei schmeckt die Tarte erfrischend und limettig-minzig. Boden mit der Creme befüllen. Über Nacht kalt stellen.

**08** Am nächsten Tag mit einem scharfen Messer Limetten in sehr dünne Scheiben schneiden und symmetrisch auf der Tarte anordnen. Mit Kokosblütenzucker oder Rohrzucker bestreuen und mit Minzblättern verzieren. Am besten erfrischt die Mojito-Tarte, wenn sie kühl serviert wird.