

BEERENTARTE

★★★★★ 5 bei 9 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Alle Beeren raus aus dem Garten und rauf auf den Kuchen!

Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke
geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit
Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu
einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa 20
Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** Den Mürbteig rund ausrollen (etwas größer als die Form)
und in eine eingefettete und mit Bröseln bestreute
Tarteform legen. Den Teig am Boden mit einer Gabel einige
Male einstechen und anschließend im Backofen bei 180
Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen. Den gebackenen
Boden gut auskühlen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit für die Creme die Gelatine in kaltem
Wasser einweichen. Den Topfen mit Mascarpone und
Zucker verrühren. Danach den Saft einer Zitrone und das
Mark einer halben Vanilleschote unterrühren. Die Gelatine
etwas ausdrücken und mit 20 ml Rum langsam erwärmen.
Sobald sie sich verflüssigt hat, sollte sie unter die Creme
gerührt werden.
- 4** Die Creme in den ausgekühlten Boden füllen. Am Schluss
noch mit den Beeren verzieren. Danach für ca. 2 Stunden
kaltstellen.

Zutaten

FÜR 1 TARTEFORM Ø 28 CM

MÜRBTEIG

280 g	Weizenmehl 700
160 g	Butter
80 g	Zucker
1	Ei

CREME

500 g	Speisetopfen
200 g	Mascarpone
80 g	Zucker
1	Zitrone
0.5	Vanilleschote
2 Blatt	Gelatine
20 ml	Rum

DEKO

gemischte frische
Beeren

FÜR DIE FORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel