BEERENTARTE

5 bei 8 Bewertungen

1 h | Mürbteig | 2 h | Heißluft | 180 Grad | 20 min

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

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (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