



ERDBEER MASCARPONE TARTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #14



Eine fruchtige, cremige Tarte perfekt zur Erdbeerzeit. Ein feiner Mürbeteig wird mit Erdbeeren und Mascarponecreme gefüllt und mit frischen Erdbeeren und weißer Schokolade hübsch verziert. Auf einer Tortenplatte angerichtet ist die Tarte das perfekte Dessert und passt auch auf jede Kaffeetafel.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

MÜRBETEIG

Achte darauf, dass alle Zutaten kalt sind und gib sie auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel. Knete aus den Zutaten einen Mürbeteig und achte dabei darauf, dass der Teig nicht warm wird. Gib das Vanilleextrakt und den Abrieb der Zitrone in den Teig und knete bis sich alle Zutaten vermischt haben. Forme aus dem Teig eine Kugel, drücke sie flach auf einen Teller und stelle sie abgedeckt für 60 Minuten in den Kühlschrank. Bereite in der Zwischenzeit die Erdbeerfüllung vor.

ERDBEERFÜLLUNG

Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie grob in Stücke. Gib sie zusammen mit dem Zucker, Vanilleextrakt und dem Zitronensaft in einen Topf. Verrühre den Tortenguss mit dem Wasser und gib ihn ebenfalls in den Topf. Zerdrücke die Mischung im Topf und lasse sie einmal aufkochen. Fülle sie um in eine Schüssel und lasse die Erdbeerfüllung abkühlen, bis sie lauwarm ist.

MASCARPONECREME

Schlage die Sahne mit San-apart steif. Verrühre den Mascarpone mit dem Zitronenabrieb, Zitronensaft und Puderzucker. Hebe dann vorsichtig die Sahne unter.

TARTE FORMEN

Nimm dem Mürbteig aus dem Kühlschrank, rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von ca. 3mm aus. Verteile den Teig gleichmäßig in einer gefetteten Tarteform und stich ihn am Boden mit einer Gabel mehrfach ein. Stelle den Teig in der Tarteform für 10 Minuten in das Gefrierfach. Heize währenddessen den Backofen auf 170° O/U vor. Backe den Teig dann für 15 Minuten.



Tipp: Entferne beim Ausrollen immer wieder mit einer Torten-Palette überschüssiges Mehl unter dem Teig. So vermeidest du, dass der Teig zu trocken wird.



Tipp: Aus dem übrigen Teig kannst du einfach Kekse backen.

MÜRBETEIG:

- 70 g** Zucker
- 140 g** Butter (kalt)
- 240 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 1** Eigelb

ERDBEERFÜLLUNG:

- 250 g** Erdbeeren
- 50 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 1** Tortenguss (rot)
- 50 g** Wasser

MASCARPONECREME:

- 200 g** Sahne
- 2 TL** San-apart
- 250 g** Mascarpone
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 50 g** Puderzucker

DEKORATION:

- 250 g** Erdbeeren
-

ERDBEER MASCARPONE TARTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #14



TARTE FÜLLEN

Fülle die lauwarmerdbeerfüllung in die Tarte und lasse sie komplett abkühlen. Streiche die Mascarponecreme wellenförmig auf die abgekühlte Erdbeerfüllung.

20 g weiße
Schokolade

DEKORATION

Zerschneide die Erdbeeren. Ziehe mit einem Sparschäler Röllchen von der weißen Schokolade ab und dekoriere die Tarte damit. Löse die Tarte vorsichtig aus der Form heraus und stelle sie vor dem Verzehr 1-2 Stunden kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!