



CHRISTMAS CAKE / CREME TARTE / LETTER CAKE



Passend zu Weihnachten gibt es einen abgewandelten Letter Cake in einer herzhaften Variante. Die zwei knusprigen Mürbeteigböden werden mit verschiedenen Gewürzen geschmacklich aufgewertet. Als Creme dient hierbei eine Verbindung aus Feta Käse / Hirtenkäse und Frischkäse. Ich habe hier eine Tannenbaum Form gewählt – ihr könnt ihn aber in jeglicher Form zu verschiedenen Anlässen gestalten. Und auch der Belag kann je nach Geschmack und persönlichem Belieben abgewandelt oder ausgetauscht werden. Leckere Christmas Creme Tarte!



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TEIG

Verrühre das Vollkornmehl mit dem Mehl und verknete es mit der Butter, dem Ei, Salz Pfeffer, Rosmarin und Paprika zu einem Mürbeteig. Füge etwas Wasser hinzu, sollte er zu trocken sein. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

FRISCHKÄSECREME

Zerdrücke die Knoblauchzehen, zerbrösele den Feta mit den Händen und verrühre ihn mit allen restlichen Zutaten zu einer cremigen Masse.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

BÖDEN BACKEN

Erstelle eine Schablone/Form für deinen Kuchen. Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer nur leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Schneide nun mit der Schablone zwei gleiche Böden aus und gib sie auf einer Backfolie für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank. Backe sie anschließend im vorgeheizten Backofen für 15-25 Minuten. Lasse die Keksböden gut abkühlen, bevor du sie vom Blech nimmst, damit sie nicht zerbrechen.



Löse den ausgerollten Teig vor dem Schneiden vorsichtig mit einem Tortenretter von der Matte und lege ihn auf eine Backfolie, so verformst du ihn nach dem Schneiden nicht mehr.

KUCHEN FERTIGSTELLEN

Entkerne die Paprika und schneide sie klein, schneide auch die Frühlingszwiebeln klein und stich nach Belieben Sterne aus dem Käse aus. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Lege den ersten Keksboden auf eine Servierplatte und tupfe die Hälfte Creme auf die gesamte Fläche des Bodens. Setze den zweiten Boden darauf und tupfe die restliche Creme auf die Oberfläche. Belege die herzhaft

TEIG:

- 250 g** Vollkornmehl
- 250 g** Mehl
- 250 g** Butter
- 1** Ei
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Rosmarin
- 1 TL** Paprika (edelsüß)
- 1 EL** Wasser

FRISCHKÄSECREME:

- 3** Knoblauchzehen
- 600 g** Schafskäse
- 900 g** Frischkäse
- 50 g** Olivenöl
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

BELAG:

- 1** Paprika (rot)
- 2** Frühlingszwiebeln
- 100 g** Käse
- 50 g** grüne Oliven
- 1** Rosmarin



CHRISTMAS CAKE / CREME TARTE / LETTER CAKE

Tarte mit der Paprika, den Frühlingszwiebeln und den Oliven. Dekoriere sie mit den Käsesternen und dem Rosmarin. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Du kannst die Tarte auch am Vortag vorbereiten, lagere sie bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank. So kann der Kuchen durchziehen und die Böden lassen sich gut schneiden.