FRÜCHTE-TARTE / CHEESECAKE MIT FRUCHTKRANZ

Feiner Mürbteig mit Mascarpone-Zitronencreme und Fruchtkranz.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Kühlzeit
30 Minuten	**40 Minuten**	**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	20 cm
Höhe:	10 cm

VORBEREITUNG BODEN

Eine Tarteform (vorzugsweise mit Hebeboden) fetten. Die Zutaten schnell zu einem Mürbteig verkneten. Sollte er zu trocken sein, 1 EL kaltes Wasser zufügen. Den Teig einwickeln und 30 Min. kühlen. Anschließend mit Mehl auf 25 cm Durchmesser ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit der Teig beim Backen flach bleibt. Erneut 30 Min. kühlen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Oberunterhitze für 20 Min. vorbacken. 10 Min. abkühlen lassen.

FÜLLUNG

Für die Füllung die Mascarpone und den Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren. Eier nacheinander einrühren. Vanilleextrakt und Abrieb der Bio-Zitrone zufügen. 3 EL der Creme auf dem Tarteboden verteilen. Die gemischten Früchte darüber verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Für weitere 40-45 Min. bei 150 °C Oberunterhitze backen und danach komplett abkühlen lassen. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

TARTE FERTIGSTELLEN

Für die Dekoration die Erdbeeren halbieren. Die gemischten Früchte nun gemeinsam mit den Basilikumblättern dekorativ als Kranz auf der Tarte auflegen. Nach Belieben mit süßem Schnee bestäubt servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

MÜRBTEIG:

- [ ] **180 g** Mehl
- [ ] **40 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **100 g** Butter (kalt)
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- [ ] **250 g** Mascarpone
- [ ] **250 g** Frischkäse
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **2** Eier
- [ ] **1** Eiweiß
- [ ] Vanilleextrakt
- [ ] **1** Zitrone
- [ ] **150 g** gemischte Früchte (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)

DEKORATION:

- [ ] **250 g** gemischte Früchte (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)

FRÜCHTE-TARTE / CHEESECAKE MIT FRUCHTKRANZ

- [ ] Basilikum