

ERDBEER TARTE MIT ERDBEERSAHNECREME / SOMMERREZEPT



Ich liebe Tartes, da darf diese Variante mit selbstgemachter Erdbeermarmelade und Erdbeersahnecreme nicht fehlen. Ich habe die Marmelade zubereitet während der Teig im Ofen war, das Rezept dazu findet ihr auf meinem Blog und in der App. Ihr könnt aber auch fertige Marmelade verwenden. Für die Dekoration habe ich zusätzlich kleine Walderdbeeren aus dem Garten geholt, hier könnt ihr ganz nach Belieben verwenden, was ihr gerade im Garten habt.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
22 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

MÜRBETEIG

Achte darauf, dass die Zutaten alle kalt sind. Verknete den Zucker mit der Butter und füge das Mehl, Salz, Vanilleextrakt und Eigelb hinzu. Knete den Mürbeteig kurz durch, bis er geschmeidig ist. Forme ihn mit den Händen zu einer Kugel, drücke die Kugel flach in einen Teller und stelle den Teig abgedeckt für 1 Stunde kühl.

TARTE FORMEN

Fette eine Tarteform mit Backtrennspray und streue die gehobelten Mandeln hinein. Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 5 mm dünn aus. Kleide die Tarteform damit aus, streiche den Rand glatt und stelle die Form etwa 10-15 Minuten ins Gefrierfach.



Aus dem übrigen Teig kannst du Kekse backen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

TARTE BACKEN

Backe die Tarte im vorgeheizten Ofen für etwa 22-25 Minuten bis sie hellbraun ist. Nimm sie aus dem Ofen, drücke bei Bedarf die Ränder mit einem Glas glatt und lasse sie abkühlen.

FÜLLUNG

Verwende selbstgemachte noch warme Marmelade und fülle sie auf den Boden. Solltest du fertige Marmelade verwenden erwärme sie kurz und gib sie dann auf den Boden.

ERDBEERSAHNECREME

Verrühre den Quark mit der Erdbeermarmelade. Füge die Sahne langsam hinzu

MÜRBETEIG:

- 70 g** Zucker
- 140 g** Butter (kalt)
- 210 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Eigelb
- 50 g** Mandeln (gehobelt)

ZUM FÜLLEN:

- 150 g** Erdbeermarmelade

ERDBEERSAHNECREME:

- 250 g** Quark
- 200 g** Erdbeermarmelade
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart

DEKORATION:

- 100 g** Erdbeeren
- 2 EL** Knusper-Fruchtmüsli
- 10 g** Tortenguss zum Sprühen

ERDBEER TARTE MIT ERDBEERSAHNECREME / SOMMERREZEPT



und schlage die Creme mit San-apart steif. Gib die Creme auf die abgekühlte Tarte und streiche sie glatt.

DEKORATION

Halbiere die Erdbeeren und dekoriere die Tarte mit den Erdbeeren und dem Müsli. Besprühe die Erdbeeren mit Tortenguss, so glänzen sie schön und trocknen nicht aus. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!