

Erdbeer Mascarpone Tarte

Zeit gesamt
3h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Zitronen | 1 St. |
| Zucker | 120 g |
| Butter | 140 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 240 g |
| Salz | |
| Vanilleextrakt | 1 TL |
| Eigelb | 1 St. |
| Erdbeeren | 500 g |
| Zitronensaft | 2,5 EL |
| Tortenguss, rot | 12 g |
| Wasser | 50 ml |
| Schlagsahne | 200 g |
| San-apart | 2 TL |
| Mascarpone | 250 g |
| Puderzucker | 50 g |
| Schokolade, Weiß | 20 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, kleiner Topf, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Nudelholz, Tartform 25 cm Durchmesser

1. Mürbteig

Zitrone waschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Achte darauf, dass alle Zutaten kalt sind und gib sie auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel. Knete aus 70 g Zucker, 140 g kalte Butter, 240 g Mehl, 1 Prise Salz, 0,5 TL Vanilleextrakt und 1 Eigelb 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.

2. Erdbeerfüllung

Entferne das Grün von der Hälfte der Erdbeeren und schneide sie grob in Stücke. Gib sie zusammen mit 50 g Zucker, 0,5 TL 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.

3. Mascarponecreme

Zitrone waschen und etwa 2 TL Schale abreiben. Schlage die Sahne mit San-apart steif. Verrühre den Mascarpone mit dem 1 TL Zitronenabrieb, 1 TL Zitronensaft und Puderzucker. Hebe dann vorsichtig die Sahne unter.

4. Tarte formen

Nimm dem Mürbteig aus dem Kühlschrank, rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von ca. 3mm aus.

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

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.

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

Backe den Teig dann für 15 Minuten.

5. Tarte füllen

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

6. Dekoration

Zerschneide die übrigen 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 Nachmachen! Eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 348 kcal |
| Kohlenhydrate | 39 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 20 g |