



Erdbeer-Rhabarber Cookie Dough Tarte

Zeit gesamt
4hZubereitungszeit
45minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	750 g
Zucker	150 g
Sallys Vanilleextrakt	3 TL
Zimt	
Zitronen	1 St.
Butter	150 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	225 g
Schoko-Tropfen	75 g
Speisestärke	25 g
Erdbeeren	450 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	375 g
Schlagsahne	300 g
Puderzucker	60 g
San-apart	7 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Tarteform, Sieb, Frischhaltefolie, Nudelholz, Tartform 25 cm Durchmesser

1. Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Schäle den Rhabarber indem du die faserige Schale entfernst. Schneide ihn in kleine Würfel, verrühre ihn mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt, dem Zimt und dem Zitronensaft in einem Kochtopf und lasse ihn abgedeckt für mindestens 1 Stunde ziehen.

Schneide auch die Erdbeeren klein und stelle sie zur Seite.

2. Mürbeteig

Gib die Butter zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel. Gib das Vanilleextrakt, das Salz und das Eigelb hinzu und rühre es kurz ein. Füge nun noch das Mehl hinzu und knete daraus einen geschmeidigen Teig. Gib zum Schluss auch noch die Schokodrops hinzu. Drücke den Teig flach und lasse ihn abgedeckt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt werden.

3.

Inzwischen Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und vierteln. Speisestärke über den Rhabarber sieben und verrühren. Sollte nicht genug Flüssigkeit ausgetreten sein, noch bis zu 100 ml Wasser hinzugeben. Topf mit Rhabarberkompott auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Anschließend 375 g Erdbeeren unterheben und beiseitestellen.

4. Kompott kochen

Gib die Stärke zu dem Rhabarber und rühre sie klümpchenfrei ein. Falls der Rhabarber nur sehr wenig Flüssigkeit hatte, füge noch bis zu 100 ml Wasser hinzu. Lasse das Kompott nun für etwa 10 Minuten köcheln. Gib anschließend auch die Erdbeeren hinzu und koche es für ca. 2 Minuten weiter. Fülle es nun noch kochendheiß in Einmachgläser, verschließe sie und lasse es abkühlen.

5. Mürbeteig backen

Knete den abgekühlten Teig einmal kurz durch und rolle ihn auf einer Silikonmatte oder Arbeitsplatte mit sehr wenig Mehl auf ca. 34 cm Durchmesser aus. Lege den Teig in die Tarteform und drücke den Teig leicht fest. Schneide mögliche Überreste mit einer Palette sauber ab. Stelle den Teig nochmals für 15-30 Minuten in das Gefrierfach, so behält er beim backen besser die Form.

Stelle die Tarte nun in den vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U und backe sie für 20-25 Minuten.

Falls der Teig beim Backen etwas aufgeht, dann drücke ihn nach dem Backen mit einem Glas wieder etwas flach. Lasse die Tarte anschließend vollständig abkühlen.

6. Füllen

Rühre den Quark kurz durch. Füge die Sahne, den gesiebten Puderzucker, das Vanilleextrakt- und das Karamellextrakt hinzu und schlage es mit dem Sanapart steif.

Gib nun abwechselnd immer etwas Creme und Kompott auf den Tarteboden und marmoriere es leicht mit einem Löffel. Je nach Geschmack kannst du etwas mehr oder weniger Kompott hineingeben.

Tipp: Das restliche Kompott hält sich vakuumverschlossen mehrere Monate in einem kühlen Raum.

Dekoriere die Tarte anschließend noch nach Belieben mit geviertelten Erdbeeren. Stelle die Tarte für mindestens 3 Stunden kalt.

Tipp: Wenn du die Tarte über Nacht durchziehen lässt, dann wird sie außen schön weich und lässt sich besser schneiden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 280 kcal

Kohlenhydrate 38 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 12 g
