

## Tarte mit Waldbeertopping von Jana Strahlenbach mit der Quiche- & Tarteform

Haselnuss-Mürbeteig:

50 g gemahlene Haselnüsse  
120 g kalte Butter  
60 g Puderzucker  
180 g Mehl  
1 Pr. Salz  
1 Eigelb

Frischkäse-Creme:

50 g Mascarpone  
200 g Crème fraîche  
175 g Frischkäse  
2-3 EL Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
Abrieb 1 Bio Zitrone  
1-2 EL Zitronensaft  
2 TL San Apart

Waldbeer-Topping:

100 g Himbeeren (TK)  
100 g Blaubeeren (TK)  
2 EL Zucker  
1 EL Limettensaft  
2 EL Wasser  
1 TL Speisestärke

Für die Dekoration:

50 g frische Himbeeren  
50 g frische Blaubeeren



### Zubereitung:

Für den Mürbeteig: Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Puderzucker, Mehl, gemahlene Haselnüssen und Salz vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Anschließend das Eigelb hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, flach andrücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 60 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Die Tarteform leicht einfetten, mit Mehl bestäuben und zur Seite stellen.

Nach der Kühlzeit, den Mürbeteig auf der Teigunterlage mit Hilfe des Teigrollers zu einem etwa 3 mm dicken Kreis ausrollen. Danach die schon gefettete Tarteform mittig auf den Teig legen und den Teig mit Unterstützung der Teigunterlage in die Form stürzen. Den Rand andrücken und den überflüssigen Teig mit dem Nylonmesser abschneiden. Mit dem abnehmbaren Gebäckwerkzeug des Teigrollers mehrfach in den Mürbeteigboden stechen und die Form mit dem Teig nochmals 30 Minuten kalt stellen.

Anschließend die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober -/ Unterhitze ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Der Boden sollte gut auskühlen, bevor man ihn aus der Form nimmt.

Zubereitung der Creme: Frischkäse, Mascarpone, Crème fraîche, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb, Zitronensaft und San Apart in eine Rührschüssel geben. Puderzucker ebenfalls in die Schüssel sieben und mit der Küchenmaschine alle Zutaten auf mittlerer Stufe aufschlagen.

Zubereitung Topping: 100 g Himbeeren, 100 g Waldbeeren, Limettensaft und Zucker in den Deluxe Blender geben und fein pürieren. Das Waldbeerpüree anschließend in einem Topf zum Kochen bringen. 2 EL Wasser mit der Speisestärke glatt rühren und unter das Püree rühren, bis die Masse leicht andickt. Den Topf vom Herd nehmen und zum Schluss einen Teil der Dekorationsbeeren unterheben.

Fertigstellung: Den ausgekühlten Tarteboden nun mit der Creme füllen und diese schön glatt aufstreichen. Topping esslöffelweise auf der Tarte verteilen.

Dekoration: Nach Belieben können nun noch einige frische Blaubeeren und Himbeeren auf das Topping gesetzt werden.

**Verwendete Produkte:** Quiche-&Tarteform, Deluxe Blender, Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, Mircoplane Zester, Kuchengitter

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN