



ERDBEER-TARTE

Zutaten:

Boden

80 g gesalzene Macadamianüsse (klein gehackt)
250 g Mehl
150 g Butter, (kalt, in kleinen Stücken)
1 Ei
40 g Zucker

Creme

4 Blätter weiße Gelatine
1 Bourbon-Vanillezucker
500 ml Milch
1 Pk. Vanillepuddingpulver
50 g Zucker
250 g Crème fraîche

Belag

1,2 kg Erdbeeren
80 g Gelierzucker
1 EL Puderzucker

Für den Boden verknete ich zuerst die Nüsse mit Mehl, Butter, Ei und Zucker zu einem glatten Teig.
In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Ich rolle den Teig in der Form aus. Als nächstes den Boden mit der Gabel einstechen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der untersten Schiene 18-20 Minuten backen. Boden in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

Ich weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein. Das Puddingpulver, den Zucker und 100 ml Milch rühre ich glatt. Die restliche Milch mit dem Vanillezucker aufkochen. Die Puddingmischung unter Rühren zugeben, erneut aufkochen, 30 Sek. kochen lassen und in eine Schüssel füllen. Gelatine gut ausdrücken und in der Milchemischung unter Rühren auflösen. Crème fraîche unterrühren. Creme auf den abgekühlten Tarte-Boden streichen, mit Folie abdecken und min. 3 Stunden kalt stellen.

Die Erdbeeren waschen und putzen. 300g Erdbeeren püriere ich fein, die restlichen Erdbeeren halbiere ich. Erdbeerpüree und Gelierzucker in einem Topf mischen, unter Rühren aufkochen und dabei 3 Minuten kochen lassen. Die Erdbeeren lege ich auf die Tarte und beträufle sie anschließend mit dem Guss.