



ERDBEER-TARTE

Zutaten:

Für eine 26 cm Tarteform

Für den Mürbeteig:

20 g fein gehackte Pistazien

220 g Weizen- oder Dinkelmehl

120 g kalte Butter

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

Für die Füllung:

400 g Erdbeeren

400 g Schmand

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Saft von 1/2 Zitrone

6 Blatt Gelatine

getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zum Garnieren:

100 g Erdbeeren

2 EL Pistazien

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Pistazien unterkneten. Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 155 Grad) vorheizen. Teig auf einer bemehlter Fläche ausrollen. Die Form fetten, mit Mehl bestäuben und mit dem Teig auslegen. Teig mit Backpapier und Hülsenfrüchten bedecken, 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Papier und Hülsenfrüchte entfernen und nochmals 15 Minuten backen. In der Form erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen und pürieren. Die Erdbeeren durch ein Sieb passieren. Das Püree mit Schmand, Vanillezucker und Zitronensaft mischen und cremig rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. 3 EL Creme in die aufgelöste Gelatine rühren, die restliche Beerencreme langsam hinzugeben und alles gut verrühren. Die Creme ca. 10 Minuten kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Auf die ausgekühlte Tarte streichen und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren und Pistazien garnieren.