



## **GRIECHISCHE HEIDELBEER-TARTE MIT TONKABOHNENCREME**

### **Zutaten:**

Für eine 26 cm-Tarteform

Für den Mürbeteig:

220 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Ei

1/2 TL Backpulver

80 g Zucker

1 Prise Salz

120 g zimmerwarme Butter

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Creme:

480 g Schmand

100 g griechischer Joghurt (10%)

3 Päckchen Tonka-Zucker (alternativ Vanillezucker)

Zum Garnieren:

300 g Heidelbeeren

1 EL gehackte Walnüsse

Honig

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Abdecken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche, etwas größer als die Tarteform, ausrollen und in eine 26 cm-Tarteform (alternativ 2 kleinere Formen) legen, den Rand andrücken und erneut 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen, den Mürbeteig mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte zum Blindbacken oben auflegen. Auf der 2ten Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Hülsenfrüchte und das Backpapier vorsichtig entfernen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und goldbraun backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Schmand, Joghurt und Zucker mit den Schneebesen kurz aufschlagen. Auf den Tarteboden geben und glattstreichen. Mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Heidelbeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die Tarte mit Heidelbeeren, Walnüssen und Honig garnieren.