



ERDBEER-SCHMANDTARTE

Zutaten:

Für den Boden:

25 g Amarettini
175 g Mehl
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
40 g Zucker
1 Eigelb

Für die Creme:

Saft von einer halben Zitrone
500 g Schmand
150 g Mascarpone
3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zum Garnieren:

500 g Erdbeeren
1 EL gehackte Pistazien

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Brösel mit Mehl, Salz, Butter, Zucker und Eigelb mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit den Händen zu Streuseln verkneten.

Die Streusel in eine gefettete 24er-Tartform geben, am Rand hoch andrücken und den Boden fest

andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Den Saft der Zitrone auspressen. Schmand, Mascarpone und Vanillezucker mit den Schneebesen eines Rührgerätes kurz aufschlagen. Zitronensaft unterrühren. In den Tarteboden füllen und glattstreichen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und vorsichtig auf einem Küchentuch trocken tupfen. Den Kuchen aus der Form lösen. Die Beeren halbieren und mit gehackten Pistazien auf der Schmandcreme verteilen.