REZEPT FÜR ERDBEER-PFIRSICH-GRANOLATARTE

ERDBEER-PFIRSICH-GRANOLATARTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 6-8 Stücke | 55 Min. | + Abkühlzeiten

Zutaten

Für den Granolaboden:

- Fett und Backpapier für die Form
- 80 g Cashewkerne
- 100 g zarte Haferflocken
- 100 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 2 EL Sonnenblumenöl

Für den Belag:

- 1 Bio-Limette
- 125 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 250 g Magerquark
- 80 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 200 g Erdbeeren
- 1 Pfirsich (ca. 160 g)
- 1 EL Butter

171

ZUBEREITUNG

338 Kcal	8 Gramm	38 Gramm	16 Gramm
Pro Stück (bei 8) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Tarteform mit Hebeboden (ca. 35 x 12 cm) fetten. Den Hebeboden mit Backpapier abdecken, nochmals fetten. Cashewkerne fein mahlen und mit Haferflocken mischen. Braunen Bio-Zucker mit 25 ml Wasser aufkochen und ca. 1 Minute köcheln, bis er sich auflöst. 1-2 Minuten abkühlen lassen, Öl unterrühren. Mit Flockenmix verrühren. Mit den Fingern als Boden und ca. 1 cm hohen Rand in die Form drücken, dabei Finger zwischendurch mehrmals in kaltes Wasser tauchen.

2. Granolaboden im heißen Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen, dabei nach 10 Minuten Backzeit mit einem Löffelrücken etwas andrücken. Herausnehmen, mit einem spitzen Messer am Rand vorsichtig von der Form lösen. 10-15 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit dem Hebeboden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Hebeboden entfernen.

3. Für die Creme Limette heiß waschen. Schale der halben Frucht fein abreiben, Rest in Zesten abziehen, Frucht auspressen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger zugeben. Quark mit 50 g Braunem Bio-Zucker und fein abgeriebener Limettenschale verrühren. Sahne unterheben. Kalt stellen.

4. Vor dem Servieren Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren oder vierteln. Pfirsich waschen, halbieren, entsteinen, in schmale Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Übrige 30 g Braunen Bio-Zucker darin schmelzen, Limettensaft zufügen. Pfirsichspalten darin kurz wenden, auf einem Teller abkühlen lassen. Quarkcreme auf den Granolaboden

streichen und mit Pfirsichspalten und Erdbeeren belegen. Karamell aus der Pfanne darüber träufeln und mit Limettenzesten bestreuen.

Tipps:

Der Boden kann 1-2 Tage im Voraus gebacken werden, dann nach dem Abkühlen luftdicht verschlossen aufbewahren.

Beim Lösen aus der Form die angegebene Abkühlzeit einhalten und vorsichtig arbeiten, damit er nicht bricht.

Wer die Tarte noch üppiger mit Karamell abrunden will, kann unsere leckere Karamellsauce dazu servieren.