REZEPT FÜR ERDBEERTARTE

ERDBEERTARTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stücke | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 240 g Dinkelmehl Type 630
- 25 g gemahlene Mandeln
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form
- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Belag:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 30 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Crème fraîche
- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen heller Tortenguss
- 2 EL SweetFamily Bio-Zucker

6805

ZUBEREITUNG

380	5	36	23
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten zügig glatt verkneten. Zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen. Dann auf wenig Mehl rund ausrollen und eine gefettete Springform (26-28 cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen. Mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten blind backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und Boden weitere 8-10 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann den Tarteboden inklusive Rand damit bepinseln. Trocknen lassen. Bio-Puderzucker und Sahnefestiger mischen. Sahne steif schlagen, dabei Gemisch einrieseln lassen. Crème fraîche unterziehen und Creme auf den Tortenboden streichen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

3. Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Dekorativ auf der Tarte verteilen. Zitronensaft mit Wasser auf 250 ml ergänzen. Tortengusspulver und Bio-Zucker unterrühren und unter Rühren einmal aufkochen. 1 Minute abkühlen lassen, dann von der Mitte her Tarte damit überziehen. Fest werden lassen.