REZEPT FÜR HIMBEERTARTE MIT SCHMETTERLINGEN | SWEETFAMILY

HIMBEERTARTE MIT SCHMETTERLINGEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 100 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

ZUTATEN

	Für den Mürbeteig:
180 g	Butter
90 g	SweetFamily Puderzucker
1	Eigelb (Größe M)
270 g	Mehl
1 Prise	Salz
Mehl	zum Bearbeiten
Fett	für die Form
Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte	zum Blindbacken
	Für Topping und Verzierung:
250 g	Schmand
120 g	SweetFamily Puderzucker
3	Eier (Größe M)
abgeriebene Schale und Saft von 1	Bio-Zitrone
350 g	frische oder TK-Himbeeren (aufgetaut)
163 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
bunte	Speisefarben

ZUBEREITUNG

405 Kcal	6 Gramm	50 Gramm	20 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Mürbeteig zubereiten und Boden vorbacken:

1. Für den Mürbeteig Butter würfeln, Puderzucker sieben. Beides mit Eigelb, Mehl und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach Bedarf 2-3 EL kaltes Wasser zufügen. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. 2/3 vom Teig auf etwas Mehl zu einem Kreis (ca. 30 cm Durchmesser) ausrollen. Eine gefettete Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) damit auslegen und einen kleinen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen 10 Minuten blind vorbacken.

Schmandcreme zubereiten und Tarte backen:

3. Inzwischen Schmand, 40 g gesiebten Puderzucker, Eier und Zitronenschale verrühren. Papier und Hülsenfrüchte vom Tarteboden entfernen, Ofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) reduzieren. Boden ca. 3-5 Minuten offen backen. Dann Schmandcreme darauf verteilen und weitere 30-35 Minuten backen.

Schmetterlingskekse backen:

4. Übrigen Mürbeteig auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und Schmetterlinge in unterschiedlichen Größen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und kalt stellen. Tarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kekse im heißen Ofen ca. 12 Minuten hell backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

REZEPT FÜR HIMBEERTARTE MIT SCHMETTERLINGEN | SWEETFAMILY

Himbeertopping zubereiten:

5. Frische Himbeeren verlesen. 250 g mit 1-2-3 Fruchtaufstrich und 1-2 EL Zitronensaft in einem hohen Rührbecher ca. 45 Sekunden pürieren. Kalt stellen.

Schmetterlinge verzieren:

6. 80 g Puderzucker sieben und mit etwas Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. In mehrere Portionen teilen und pastellfarbig einfärben. In Einmalspritzbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Schmetterlinge damit bunt verzieren, trocknen lassen.

Tarte toppen:

7. Vor dem Servieren Himbeertopping auf der Tarte verteilen. Mit Schmetterlingen und übrigen Himbeeren verzieren.

Tipp:

Die Tarte lässt sich besonders gut aus der Form lösen, wenn du eine Tarteform mit Hebeboden verwendest.