

Erdbeertarte mit Mascarponecrème

Zutaten

(für ein Blech von ca. 23 cm Durchmesser)

Teig

- 300 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 100 g Puderzucker
- abgeriebene Schale einer ½ Bio-Zitrone
- 170 g eiskalte Butter, in Würfelchen geschnitten
- 1 Eigelb
- 2 EL eiskalter Wodka (falls der Teig zu trocken ist, noch ganz wenig Eiswasser begeben)

Erdbeeren und Mascarponecrème

- 400 g Erdbeeren, gewaschen, gerüstet und geviertelt
- 250 g Mascarpone
- 2 dl Vollrahm
- 45 g Puderzucker
- Vanillemark einer halben Vanillestange
- Puderzucker zum Bestäuben der Erdbeeren

Zubereitung

Die Butterwürfelchen für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen.

In einer Schüssel Mehl, Puderzucker, Salz und den Zitronenabrieb gut mischen und die eiskalten Butter-Würfelchen dazugeben.

Entweder mit den Fingerspitzen (gekühlte Hände) oder mit dem Rühr-Element der Küchenmaschine (das ist einfacher) die Butter-Würfelchen schnell in die Mehl-Zucker-Mischung einarbeiten, bis eine gleichmässige Masse von sandiger Konsistenz entsteht. Das Eigelb und den eiskalten Wodka dazugeben und kurz vermengen. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Eiswasser dazugeben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand ganz kurz zu einer homogenen Masse zusammenfügen (der Mürbeteig soll so wenig wie möglich geknetet werden.)

Den Teig anschliessend halbieren und je zwei runde Platten daraus formen. Mit Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Das Kuchenblech mit flüssiger Butter ausstreichen. Die eine Hälfte des Teigs zwischen zwei Backtrenn-Papieren ca. 3 mm dick rund auswallen (die andere lässt sich einfrieren und später verwenden).

Den ausgewallten Teig dann vorsichtig in die vorbereitete Form legen, leicht andrücken. Das Blech jetzt für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ein zerknülltes Backtrenn-Papier auf den Teig legen und die Form mit getrockneten Hülsenfrüchten (Kichererbsen oder Bohnen) füllen. (Die Hülsenfrüchte lassen sich übrigens mehrmals zum Blindbacken verwenden.)

Das Blech jetzt für ca. 25 Minuten in den auf knapp 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Tarte blind vorbacken.

Die Hülsenfrüchte entfernen und das Blech für weitere 5 bis 10 Minuten in den Ofen schieben, bis der Teig ganz durchgebacken ist und leicht Farbe angenommen hat.

Den Tarteboden aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und dann vorsichtig aus dem Blech heben. Auf einem Tortengitter ganz auskühlen lassen.

Die Zutaten für die Mascarponecrème mischen und mit dem Handmixer kurz aufschlagen.

Die Mascarponecrème auf den Tarteboden geben und die Erdbeeren mittig darauf anrichten.
