



Erdbeer-Tarte

Zutaten

(14 Portionen, Tarte-Form, 26 cm Ø)

Mürbteig

110 g	Reismehl/ -stärke
110 g	Kartoffelmehl/ -stärke
30 g	Kokosmehl
100 g	Mandeln, geschält, gemahlen
1 TL	Flohsamenschalen, gemahlen
½ TL	Xanthan
	Jodsalz
	Vanillemark
75 g	Zucker
2	Eigelb (Klasse M)
100 g	Butter

Hülsenfrüchte zum „Blind“ backen

Füllung

500 ml	Milch 1,5 % Fett
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
150 g	Schmand 24 % Fett
100 ml	Schlagsahne 30 % Fett
20 g	Puderzucker
4 Blatt	Gelatine

Belag

1 kg	Erdbeeren
1 Pck.	Tortenguss, rot
20 g	Zucker

Zubereitung

Mürbteig

- Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und Verdickungsmittel zugeben
- In der Mitte eine Mulde formen und Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Jodsalz hinein geben
- Ei auf den Zucker geben
- Kalte Butter in kleinen Flöckchen auf dem Rand der Mulde verteilen
- Mehl und Butter darüber schieben und mit zwei Teigkarten alle Zutaten zu einem Teig hacken
- Teig abschließend kurz mit den Handballen kneten
- Aus dem Teig eine Stange formen und in Klarsichtfolie wickeln
- Mürbteig ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen, danach nach Belieben weiterverarbeiten
- Teig ausrollen, in eine Tarteform geben (ggf. Springform, 26 cm Ø), einen Rand andrücken und für ca. 20 Minuten bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) „blind“ backen
- gebackener Tarte-Boden in der Form abkühlen lassen





Zubereitung

Füllung

- Gelatine einweichen
- Vanillepudding nach Packungsanleitung herstellen, kalt rühren, mit Schmand, restlichem Zucker und Vanillezucker verrühren
- Gelatine auflösen und zur Pudding-Schmand-Masse geben
- Sahne mit Puderzucker steif schlagen und unter die Vanillemasse ziehen
- Masse auf den abgekühlten Tarte-Boden geben und für ca. 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen

Belag

- Erdbeeren putzen, waschen, in Scheiben schneiden und auf der gekühlten Vanillemasse nach Belieben anordnen
- Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen und über die geschichteten Erdbeeren geben
- Erdbeer-Tarte für mindestens 3 Stunden kühlen

Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	4429	18545	75,3 g	241,0 g	502,0 g	42	37,2 g
Pro Portion	316	1325	5,4 g	17,2 g	35,9 g	3	2,7 g