Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Waldbeer-Mascarpone Tarte

24er Tarte Form
Ofen 180° O/U vorheizen

Des braucht's für den Boden:

☺ 180 g Mehl
☺ 40 g gemahlene Mandeln
☺ 100 g kalte Butter
☺ 50 g Zucker
☺ 1 Eigelb
☺ 1 Prise Salz
☺ 1 TL Vanillepaste

… und des für die Füllung:

☺ 250 g Mascarpone
☺ 250 g Frischkäse
☺ 150 g gefrorene Himbeeren / Blaubeeren
☺ 80 g Puderzucker
☺ 2 Eier
☺ 1 Eiweiß
☺ 1 Klecks Vanille-Extrakt
☺ 1 P. Zitronenabrieb

... und des für die Deko:

☺ 150 g frische Himbeeren / Blaubeeren
☺ 1 EL weiße Schokoflocken
☺ Ein paar Minzblätter (falls vorhanden)

Back ma's

☺ Den Teig rasch zu einem homogenen Teig verkneten (erst mit Knethaken, dann mit der Hand)
☺ Zwischen einer Lage Backpapier und Klarsichtfolie etwas größer als die Tarteform ausrollen
☺ In die Tarteform legen, Klarsichtfolie abziehen, überschüssigen Teig am Rand der Form abschneiden, mit Gabel den Boden mehrfach einstechen
☺ 1 Stunde kalt stellen
☺ 20 Minuten backen, herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen

☺ Ofen auf 150° runterstellen
☺ Mascarpone, Frischkäse mit dem Puderzucker kurz mixen
☺ Eier nach und nach dazu
☺ Van-Ext. Und Abrieb dazu
☺ den Tarteboden mit der Masse knapp bedecken (das sind rund 3 EL)
☺ gefrorene Früchte verteilen
☺ mit der restlichen Masse – bis auch ca. 2 EL - bedecken und glattstreichen
☺ die restlichen 2 EL Masse mit 1 EL Saft von Blaubeermarmelade verrühren und auf den Kuchen sprenkeln (muss nicht sein, gibt aber ein schönes Muster)
☺ 40 Minuten fertigbacken, klopft man leicht gegen die Form wabbelt der Kuchen noch etwas
☺ Herausnehmen, abkühlen lassen, am besten über Nacht
☺ Vor dem Servieren aus der Form lösen, den Rand mit frischen Beeren garnieren, in die Mitte weiße Schokoflakes, Minzblätter zwischen die Beeren stecken

Aufgemerkt: Die Tarte lässt sich sehr leicht herstellen, der Boden ist schön mürbe und gar nicht trocken, die Beeren-Mascarponefüllung hat Suchtfaktor! Und optisch ist der Kuchen sowieso der Knaller 😊