

Heidelbeertarte

Zutaten für etwa 12 Stücke:

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
120 g Butter oder Margarine
80 g Zucker
½ TL geriebene Zitronenschale
1-2 EL kalte Milch

Für den Belag:

1 Glas (700 g) Odenwald Wald-Heidelbeeren
2 Päckchen Tortenguss klar
1 TL geriebene Zitronenschale
4-5 EL Zucker
250 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
100 g Magermilchjoghurt
2 EL gehobelte, geröstete Mandeln

Zubehör:

1 Tarteform (28 cm Durchmesser)
1 Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Zitronenschale und Milch dazugeben. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (ca. 32 cm Durchmesser) ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und am Rand andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 30-35 Minuten backen. Anschließend den Tarteboden in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den Belag Odenwald Wald-Heidelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft (etwa 450 ml) dabei auffangen. Tortengusspulver, Zitronenschale und Zucker in einen Topf geben, den Saft nach und nach unterrühren. Zum Kochen bringen. Die Beeren auf dem Tarteboden verteilen. Den Guss von der Mitte aus auf die Früchte geben. Abkühlen und fest werden lassen.

Mascarpone, Puderzucker und Joghurt mit den Quirlen des Handrührers zu einer Creme aufschlagen. Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, an den Rand der Tarte spritzen und mit Mandeln bestreuen. Restliche Creme extra dazureichen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + 30-35 Minuten Backzeit + Wartezeit

Tip:

Die Zutaten für den Teig sollten alle gut gekühlt sein (Mehl für 1 Stunde ins Gefrierfach legen) und dann zügig verkneten. Zu langes Kneten lässt den Teig weich werden. Den fertigen Teig können Sie einfrieren oder den Boden bereits einige Tage im Voraus backen. Wer es noch cremiger mag, kocht einen Vanillepudding und streicht ihn auf den Teigboden, bevor die Früchte darauf verteilt werden.



Guten Appetit!