

Sommerliche, kalt-gelierte Erdbeer-Himbeertarte



Zutaten:

Für eine Tarteform:

Für den Tarteboden:

- 115 g Mehl (Typ 505) plus 60 g Mehl
- 140 g Butter
- 25 g Zucker
- ½ TL Salz
- ca. 3-4 EL Eiswasser



Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren (oder 350 g Erdbeeren und 150 g Rhabarber)
- 100 g Himbeeren
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Tortenguss, rot
- 3 EL Erdbeer- oder Himbeermarmelade
- Mark einer Vanilleschote
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- Eine Prise Salz
- Optional: 2 cl Himbeergeist

Zubereitung

Für einen knusprigen Boden die Butter in 1 cm Würfel schneiden und 30 Minuten tiefkühlen.

In einen Blitzhacker 115 g Mehl mit 25 g Zucker und einem ½ TL Salz verrühren. Dann die eiskalten Butterwürfel zugeben und solange mixen bis eine krümelige Masse entsteht. Die restlichen 60 g Mehl hinzugeben und nochmal kurz mixen. Esslöffelweise eiskaltes Wasser zugeben bis der Teig klumpt und sich mit der Hand zu einem Teigballen formen lässt.

Sofort mit einem Nudelholz und etwas Mehl dünn auswalgen und eine bemehlte Tarteform damit auslegen. 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen (oder 1 Stunde in den Kühlschrank). Anschließend die Tarte mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen (z.B. getrocknete Bohnen oder Linsen) und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 20 Minuten blindbacken. Dann herausnehmen, Hülsenfrüchte entfernen und die Tarte mit Erdbeer- oder Himbeermarmelade dünn bestreichen. Im Ofen 1 Minute nachbacken. Dann Ofen ausschalten und die Tarte im Ofen 5 Minuten nachziehen lassen. Herausnehmen.

Für die Füllung Erdbeeren entgrünen, waschen und vierteln. Himbeeren kurz waschen. Eventuell Rhabarber schälen und in 1 cm Stücke schneiden.

In einem Topf 300 ml Wasser mit 200 g Zucker, Mark einer Vanillestange, Zitronensaft und -abrieb, einer Prise Salz und 2 Päckchen Tortenguss verrühren und langsam zum Kochen bringen. Sobald alles 2 Minuten (rührend) sanft köchelt, die Früchte zugeben und 30 Sekunden weiter rühren. Wer möchte verfeinert mit 2 cl Himbeergeist.

Das Beerenkompott in die Tarte gießen und verteilen. Die Tarte erst bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Vor dem Servieren im Kühlschrank gut durchkühlen lassen (ca. 2 Stunden). Kalt mit Vanilleeis oder geschlagener Sahne servieren.

.

.