

Erdbeertarte mit Pistazien, Tonka & Zitronenfrischkäsecreme

Quelle: <https://marenhubbe.de/2018/06/12/erdbeertarte-mit-pistazien-tonka-zitronenfrischkaesecreme/>

Zutaten

Mürbeteig

- 80 g Puderzucker
- 120 g weiche Butter
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr. M
- 200 g Mehl
- 1/3 Tonka Bohne, gerieben

Pistazien-Tonka Frangipane

- 50 g gemahlene grüne Pistazien
- 1/3 geriebene Tonkabohne
- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 25 g Ei, verquirlt

Zitronen-Frischkäsecreme

- 170 g Vollmilch
- etwas geriebene Tonkabohne oder gemahlene Vanille
- 2 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 15 g Stärkemehl
- 1 ½ Blatt Gelatine
- 70 g Doppelrahm-Frischkäse
- 10 g Puderzucker
- fein abgeriebene Schale einer halben Bio Zitrone
- 1 Teel. Zitronensaft
- 2 El. Erdbeermarmelade

Belag

- ca. 500 g frische Erdbeeren
- gehackte Pistazien

Zubereitung

Mürbeteig

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz, geriebene Tonkabohne und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und die Form bzw. den Ring (22 cm Durchmesser) damit auslegen. Die Kanten sauber abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Tarte in den Gefrierschrank stellen, während die Frangipane zubereitet wird.

Frangipane

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, so dass eine luftige Creme entsteht. Die Frangipane auf dem vorbereiteten, gekühlten Mürbeteigboden verstreichen und bei 180 Grad ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost komplett abkühlen lassen.

Zitronen-Frischkäsecreme

Die Gelatine einweichen.

Die Milch in einen kleinen Topf gießen und zusammen mit der Vanille oder Tonkabohne zum Kochen bringen. Die Eigelbe in einer separatem Schüssel mit dem Zucker und der Stärke verrühren. Die kochende Milch unter Rühren in die Eigelbmasse gießen.

Gut verrührt, alles durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren erhitzen bis die Creme zu einer puddingartigen Masse wird. Den Topf vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine unterrühren.

Den Pudding auf eine flache Platte gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Frischkäse, Puderzucker, Zitronenschale und Zitronensaft kurz miteinander verrühren. Die kalte Puddingcreme mit dem Mixgerät geschmeidig rühren, die Frischkäsemasse hinzufügen und mit einem Spatel unterrühren.

Die vorgebackene Tarte mit einer dünnen Schicht Erdbeermarmelade bestreichen. Dann die Creme in einen Spritzbeutel füllen oder mit einem Löffel auf die vorgebackene Tarte auftragen.

Belag

Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Vom Außenrand beginnend kreisförmig auf der Tarte verteilen.

Auf Wunsch können die Erdbeeren noch mit etwas Fruchtglasur oder hellem Tortenguss bestrichen werden, dann glänzt die Oberfläche schön und die Erdbeeren halten sich länger frisch.

Die Tarte mit gehackten Pistazien bestreuen und am besten noch am selben Tag servieren.