

Erdbeer-Tarte mit weißer Schokolade

Für 1 Springform mit Ø 26 cm:



Teig:

180 g Mehl
110 g gut gekühlte Butter, gewürfelt
1 Prise Meersalz
3 EL kaltes Wasser

Belag:

500 g frische, reife Erdbeeren
200 g weiße Kuvertüre (www.deli-kontor.de)
200 g Sahne
1 TL Vanillepaste (www.deli-kontor.de)
1 Eigelb
Kirschsafte oder anderer roter Saft
Tortenguss klar
Knusperkugeln weiß (www.deli-kontor.de)
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Teig Mehl, Butterwürfel und Salz in einer Küchenmaschine zu einem bröseligen Teig verarbeiten. 3 EL Wasser zugeben und so lange weiterkneten, bis eine homogene Masse entsteht. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Boden der Backform fetten, die Ränder nicht.

Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einiges größer als die Form ausrollen. Mit Hilfe des Nudelholzes in die Form legen und einen Rand formen (etwas höher, als man ihn nachher braucht, er sackt beim Backen etwas runter!). Boden an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen, Rand gut festdrücken. Teigboden mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und 15 Minuten blind backen. Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen – nochmals 5 Min. in den Ofen, damit der Boden leicht bräunt.

In der Zwischenzeit die Sahne mit der Vanillepaste in einem Topf geben und erwärmen. Dann die Kuvertüre-Drops in die Sahne geben und unter Rühren schmelzen (mit einem Schneebesen). Etwas abkühlen lassen, das Eigelb unterrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Teigboden gießen. Das Ganze ca. 25 Minuten backen (die Füllung ist dann noch weich). Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag mit den geputzten Erdbeeren belegen. Saft mit Wasser verdünnen (ca. 50:50) und mit Tortenguss verrühren (siehe Anleitung auf der Packung). Aufkochen und dünn über die Erdbeeren ziehen.

Tipps:

Sollte der Boden beim Blindbacken oder beim Fertigbacken mit Füllung etwas hochkommen, einfach mit einem Esslöffel vorsichtig runterdrücken – man sieht ihn nachher ja eh nicht.

Die Kombination aus knusprigem Boden, süßer, weicher Füllung und saftigen Früchten ist extra-lecker!! Außerdem lässt sich die Tarte für Gäste toll vorbereiten!