



Blaubeertarte



Zutaten für den Teigboden:

250 g Mehl
150 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Zutaten für den Belag:

500 g Mascarpone
250 g Quark
250 ml Schlagsahne
200 g Schokolade, weiß
2 EL Vanilleextrakt
400 g Blaubeeren



Le Creuset Tarteform in kirschrot



Kaiser Quicheform mit
Glashebeboden Crystal, 28 cm



KitchenAid Handrührer rot



Emile Henry Kuchenform rechteckig
in ton



Küchenprofi Teigrolle aus Marmor

1

Das Mehl, die weiche Butter, den Zucker, das Ei und das Salz zusammen in einer Schüssel verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie eingewickelt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Derweil den Backofen auf 170°C vorheizen.

2

Die Tarteform einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Nun den Teig ausrollen, in die Form geben und den Rand hochbiegen. Als nächstes den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Reis beschweren (dies führt dazu, dass der Teig nicht aufgeht). Für circa 15 Minuten backen, Reis und Backpapier entfernen und erneut 10 Minuten goldbraun backen. Den Tarteboden auskühlen lassen.

3

Die Schokolade schmelzen. Danach die Sahne aufschlagen und mit der Vanille verrühren. Die Mascarpone mit dem Quark und der geschmolzenen Schokolade verrühren.

4

Nun die Sahne sowie die Blaubeeren unterheben (ein paar Blaubeeren zum Garnieren übrig lassen).

5

Die Creme auf der Tarte verteilen und mit den restlichen Blaubeeren verzieren.

Noch schneller ist die Blaubeertarte zubereitet, wenn man fertigen Tarteteig nimmt. Den Teig findet man im Kühlregal im Supermarkt.

Falls die Mascarpone-Blaubeer-Masse zu flüssig ist, kann sie mit 2 Blatt aufgelöster Gelatine verstärkt werden, um ein Auslaufen auf dem Tarteboden zu vermeiden.