Brombeer-Tarte mit Vanillenote

Stufe 2

Vorbereitungszeit: 40 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min.
Ruhezeit: 3 Std.

Zutaten für den Mürbteigboden:

170 g Mehl
1 Ei
70 g Zucker
90 g Butter, weich

Zutaten für die Brombeer-Mousse:

2 Blatt Gelatine
200 g Brombeeren
30 g Zucker
80 g Mascarpone
200 g Sahne

Zutaten für die Vanillecreme:

2 Eigelb
70 g Zucker
45 g Stärke
400 ml Milch
1 Scheibe(n) Vanilleschote(n)

Städter Tarteform mit Hebeboden Ø 28 cm / H 3,5 cm Silber

Städter Backform Kuchenform / Tarteform Ø 27 cm

Westmark Rührschüssel mit zweigeteiltem Deckel in apfelgrün

GRAEF Akku-Stabmixer HB 802 in schwarz

Mono A Kuchengabel brilliant poliert

1

Für den Mürbeteig zunächst Mehl, Ei, Zucker sowie die weiche Butter in einer Küchenmaschine geschmeidig verkneten. Den Teig in Folie einschlagen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Masse anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

2

Mit einem Tarterahmen (ca. Ø 24,5 cm) nun den Teig ausstechen und einen Teigstreifen im Inneren des Tarterahmens auslegen. Mit einem weiteren, kleineren Tarterahmen (ca. Ø 10,5 cm) die Mitte ausstechen und ein Teigstreifen außen um den zweiten Rahmen legen. Überschüssigen Teig abstreifen und den Boden mit einer Gabel löchern.

3

Für die Vanillecreme nun zunächst das Eigelb zusammen mit dem Zucker und der Stärke in eine Schüssel geben und ordentlich vermischen. Die Eigelbmasse unter Zugabe von 50 ml Milch gut verrühren. Mit einem Messer das Mark einer Vanilleschote entnehmen und dieses mit der restlichen Milch in einem Kochtopf aufkochen.

4

Im Anschluss daran die Eigelbmasse zur warmen Vanillemilch hinzufügen und klumpenfrei einrühren. Unter

stetigem Rühren andicken lassen und auf dem Mürbeteigboden verteilen. Die Tarte für 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze backen. Den Boden vor dem Auslösen gut abkühlen lassen.

5

Für die Mousse zu Beginn die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die gewaschenen Brombeeren zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Die Mascarpone hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren. Danach die Sahne in einem separaten hohen Gefäß steif schlagen.

6

Jetzt die eingeweichte Gelantine auflösen und zu den Brombeeren geben. Ca. ein Drittel der Sahne zum Angleichen vorsichtig unter die Brombeeren geben. Anschließend die restliche Sahne unterheben. Die Menge nun auf die bereits ausgekühlte Tarte geben und glatt verstreichen. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dekoriert mit ein paar essbaren Blüten sowie Blau- und Brombeeren überzeugt die fruchtige Tarte nicht nur den Bauch sondern auch das Auge!