

Tarteform mit Heheboden



Art.-Nr. 661721



STÄDTER®

## Zitronen-Himbeertarte

ARBEITSZEIT: CA. 40 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15-20 MINUTEN

**Zutaten für den Mürbeteig (für eine 28er Tarteform):** 200 g Mehl, 70 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 150 g kalte Butter, Abrieb einer Limone oder Zitrone | **Zutaten für die Zitronencreme:** 4 Blatt Gelatine, 300 g Buttermilch, 300 g Schlagsahne, 6 EL Zitronensaft, 70 g gesiebter Puderzucker, Abrieb einer Zitrone | **Außerdem:** 200 g frische Himbeeren, Heidelbeeren oder Erdbeeren, 100 g gehackte Mandeln

### Zubereitung des Mürbeteiges:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen. Anschließend den Teig ausrollen, in der eingefetteten, leicht mit Mehl bestäubten Form auslegen und einen Rand formen. Etwas Backpapier auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten oder STÄDTER Blindbackkugeln beschweren. Den Boden bei 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 15-20 Min. backen.

### Zubereitung der Zitronencreme:

Die Gelatine einweichen und die Sahne etwas anschlagen. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter

Rühren bei schwacher Hitze auflösen. Zitronensaft, Puderzucker, Buttermilch und Zitronenabrieb unter die aufgelöste Gelatine rühren. Zunächst etwa 2 EL der geschlagenen Sahne mithilfe eines Schneebesens mit der Gelatinemischung verrühren, dann sofort die ganze Masse unter die Sahne heben und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Im Kühlschrank festwerden lassen und mit frischen Himbeeren oder anderen Früchten sowie gehackten Mandeln garnieren.

Alternativ: 1 Pck. STÄDTER Sahnefest "Zitrone" mit 500 g Sahne nach Anleitung verarbeiten.

